KINJIRUSHI BRAND

運動習慣のない中高年の方の認知機能の一部である

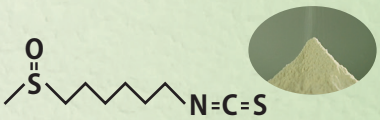
判断力※1・注意力を向上させる

※1. 情報を正確に処理する能力

香る おろし本わさび

機能性表示食品

ヘキサラファン(6-MSITC)



6-methylsulfiniylhexyl isothiocyanate

1日＝5g 約小さじ1杯



業界初![※2] 本わさび由来の機能性関与成分を配合した機能性表示食品の加工わさびを発売

本わさびは日本原産の植物で古くは飛鳥時代より薬草として用いられた記録があります。
当社は本わさびの健康成分について 20 年以上研究を重ね、 その結果本わさびの根茎に微量に含まれるヘキサラファン（6-MSITC）の機能性を発見。 この希少な健康成分を配合した加工わさびとして機能性表示食品の届出が受理され、 販売開始となりました。※2. 金印(株)調べ(2021 年 8 月末時点)

摂取目安量：1日 5g

コロナ禍を契機に消費者の健康志向が高まり、その補助手段として健康食品を活用する動きが活発化しています。
本品は1日5g(小さじ1杯) を継続的に摂取いただくことで、表示の機能性が期待されます。



届出情報

【届出番号】F983【関与成分含有量】0.8mg/ 日【摂取目安量】5g/ 日
【機能性関与成分】本わさび由来 6- メチルスルフィニルヘキシルイソチオシアネート（6-MSITC）
【表示しようとする機能性】
本品には本わさび由来 6- メチルスルフィニルヘキシルイソチオシアネート（6-MSITC）が含まれます。 6-MSITC は、 運動習慣のない中高年の方の認知機能の一部である判断力（情報を正確に処理する能力）や注意力を向上させる機能があることが報告されています。



絞りやすいチューブタイプです。

お刺身 や お肉 にとても合い、
すりおろし直後のような香り・辛味が楽しめます。

商品名	機能性わさび（認知機能改善）
規格	20g×5個 ×10袋
賞味期間	210日 要冷蔵（10℃以下）
原材料名	本わさび（安曇野）、本わさび加工品（本わさび（安曇野）、塩）、砂糖、植物油脂、食塩、本わさびエキス末／セルロース、環状オリゴ糖、香料、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）
JANコード	4967825190711
ITFコード	14967825190718（外箱）

機能性表示食品とは？

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた保健機能性を表示した食品で、販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官に届け出されたものです。

機能性を分かりやすく表示した商品の選択肢を増やし、消費者が正しい情報を得て商品を選択できるようにという目的で、2015 年 4 月から新法が施行されています。

			機能性の表示	認可方法
医薬品・医薬部外品			―	個別承認
健康食品	保健機能食品	特定保健用食品	○	個別許可
		栄養機能食品	○	自己認証
		機能性表示食品	○	**事前届出**
	いわゆる健康食品（栄養補助食品 健康補助食品など）		×	―
一般食品			×	―

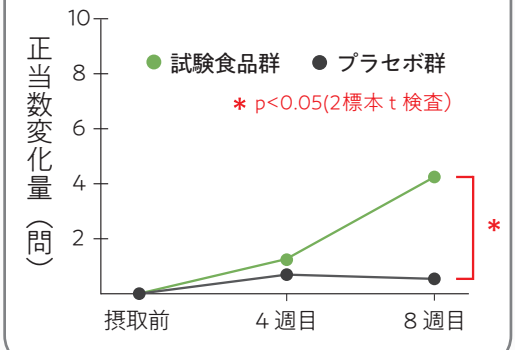
本わさび由来 6-MSITC のチカラ

日常的な運動習慣がなく、物忘れを自覚する健康な中高齢男女 37 名（プラセボ※3群 18 名、本わさび由来 6-MSITC 群 19 名）に、本わさび由来 6-MSITC を毎日 0.8 mg 摂取していただき、認知機能に与える影響を調べました。

その結果右図のように 8 週目の変化量で本わさび由来 6-MSITC 群がプラセボ群と比べ有意差が認められ、認知機能の一部である識別・処理能力（注意機能）が向上する効果があることが示唆されました。

2021 年 3 月に本わさび由来機能性成分「6-MSITC」を関与成分とする本製品を機能性表示食品として消費者庁に届出し、受理されました。※3. プラセボとは有効成分を含ませず、見た目を同じにした偽薬のこと。

6-MSITC が認知機能に与える影響
（新 stroop 試験 II　試験結果）



Okunishi I. et al., Jpn. Pharmacol. Ther., 47, 275-286, 2019

美味しさへのこだわり

厳選原料

信州安曇野産の国産本わさび原料を厳選使用

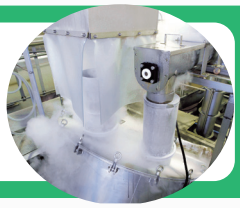
冷涼な湧き水と気候を生かしてじっくりと育った信州安曇野産の本わさびを主原料とし、贅沢にすりおろしました。健康機能性だけでなく本わさび本来のおいしさにもこだわりました。



香り 辛味

超低温すりおろし製法で香り・辛味を瞬間パック

本わさびの香り・辛味成分はすりおろしてから 3 ～ 5 分でピークを迎え徐々に揮発してしまいます。本品は、本わさび原料をマイナス 196℃の超低温ですりおろすことで、香り・辛味を揮発させずに閉じ込めています。



会社概要

わさびやしょうがなど各種調味料の製造・販売をする加工わさびメーカー。
昭和初期の粉わさびが市場に出回りはじめて間もない頃より、加工わさびに注目し研究開発に取り組み、今ではお馴染みとなった小袋タイプの添付用わさびや、超低温ですりおろす生すりタイプのわさびなど、業界初となる商品を数多く生み出してきました。
また本わさびが健康機能性に優れた食材であることに着目し、20 年以上に亘り本わさびの機能性や成分に関する研究開発に取り組み、健康食品や化粧品、素材原料の開発・販売を行っています。



加工わさび



サプリメント


化粧品

販売者　金印物産株式会社　https://www.kinjirushi.co.jp/　お客様相談室　0120-021-887 平日 9：00～17：00