

Press Release

《報道関係者各位》

2016年8月25日
トレンドアップリンク株式会社

キヌアに続く“スーパー穀物”「テフ」日本初上陸！
～トレンドアップリンク 公式オンラインストアにて販売開始～
<http://trenduplink.com/>



＜ブラウンテフ＞



＜ホワイトテフ＞

トレンドアップリンク株式会社（本社：東京都新宿区）は、海外で高い人気を誇り、日本でも次世代スーパーフードとして高い注目を集めながらも入手困難とされてきた“スーパー穀物”「テフ」を、独自の入手ルートの開拓に成功し供給体制が整ったことから、日本企業で初の本格販売を公式オンラインストア（トレンドオンライン）にてスタートいたします。またセブン&アイのインターネット通販サイト「オムニ7」でも8月27日(土)より販売開始いたします。

テフは、イネ科のエチオピア原産の穀物です。けしの実ほどの小さな粒にもかかわらずビタミンや鉄分、亜鉛、カルシウムなどのミネラルに富み、高たんぱく質を含んでいます。またグルテンフリー（グルテンを含有していない）なので、小麦アレルギー、セリアック病（グルテンアレルギー）、グルテン不耐症にも適した食品です。味にクセがなく料理の汎用性も高いことから、多くの海外セレブも愛用しており、非常に高い人気を得ています。

テフは、いま最も注目されているスーパーフードの1つです。

商品名：ホワイトテフ・ブラウンテフ

購入方法：オンラインショップ「トレンドオンライン」
<http://trenduplink.com/>
セブン&アイのインターネット通販サイト「オムニ7」
(8月27日(土)よりサイトアップ)

お問い合わせ：トレンドオンライン 050-3656-8087
(受付時間：平日10時～17時)

原材料名：テフ
発売元：トレンドアップリンク株式会社



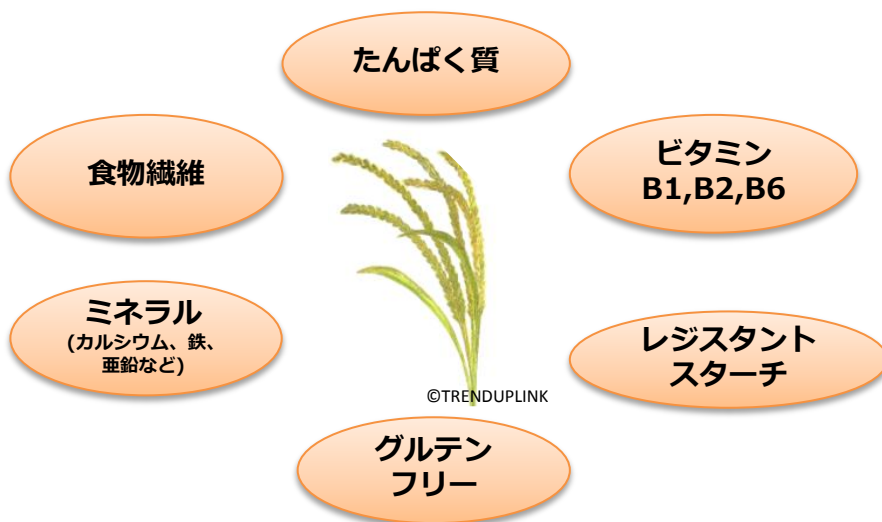
■テフとは？

●テフはイネ科スズメガヤ属の一年生植物で、原産地はエチオピアです。古代エジプトの王の墓からも出土していることより、アフリカ北部ではかなり古くから栽培利用されていたと推測されています。草丈は50cm～150cmで、種子は長さ1mm、幅0.8mm程でイネ科穀物の中で最少です。その名はエチオピアの言葉で「見失う」という意味で、この粒を一度地面に落とすと、もはや探すことができないことを指しています。

●けしの実ほどの小さな粒にもかかわらず、テフは鉄分、カルシウム、亜鉛などのミネラルに富み、エチオピア人が摂取しているたんぱく質の2/3をテフで賄っているといわれるほど、たんぱく質を多く含有しています。また、食物繊維やビタミンも豊富なため、エチオピアの長距離ランナーたちは、彼らのエネルギーと健康はテフによるものと信じてきました。さらに、腸内細菌に対して良い影響を与えるレジスタントスターチ（難消化性でんぷん）も含有しています。このように小さな粒に多くの栄養成分を持っていることから、一説には“小さな巨人”と称されています。

●グルテンフリー（グルテンを含有していない）なので、小麦アレルギー、セリアック病（グルテンアレルギー）、グルテン不耐症にも適した食品です。味にクセがなく料理の汎用性も高いことから、多くの海外セレブも愛用しており、非常に人気があります。

学術名：（*Eragrostis tef*）



■トレンドオンライン スーパーフード商品ラインナップ



インカ帝国の黄金ベリー 〈有機ゴールデンベリー〉

ゴールデンベリーは、ペルー原産のナス科ホオズキ属の多年草植物の果実です。インカ帝国時代の食生活に欠かせない栄養源であり、貴族の間では非常に人気があったと言われています。

有名果実類と比較すると栄養価は高く、鉄分などのミネラル、食物繊維などを含んでいるだけでなく、ビタミンCやβ-カロテンなどのビタミン類も豊富に含まれています。



アンデスハーブの女王 〈マカ〉

マカは、南米ペルーの中央アンデス山岳地帯原産のアブラナ科の植物です。その中でマカは、標高3500~4000m以上の高地のやせた土地で、ほとんどの植物が生育できないような過酷な自然環境に適応して栽培されている強靱な植物です。

タンパク質・アミノ酸を豊富に含むだけでなく、一般的に健康に良いと言われているポリフェノール・タンニンも含まれているスーパーフードです。



アンデス貴族の穀物 〈アマランサス〉

中南米原産のアマランサスは、ヒユ科ヒユ属（アマランサス属）の一年草植物で、およそ5000年から7000年前より現地の人々により栽培されていました。

他の穀物に比べ、必須アミノ酸の一種であるリジンも多く含んでいます。その数値は白米の約3倍とも言われており、栄養補給に最適なスーパーフードです。



アンデスの聖なる穀物 〈キヌア〉

キヌアは、ペルーのチチカカ湖周辺原産のアカザ科の一年草植物で、古くインカ帝国の人々の間で主食として利用されてきました。

米と比較するとタンパク質・脂質・灰分・食物繊維全てを多く含み、その分炭水化物は少ないです。また、ミネラル含有量も高いため非常にバランスの良いスーパーフードです。アメリカ航空宇宙局（NASA）が宇宙食候補として発表したことでも話題を呼びました。



アステカ文明の秘められた種 〈ホワイトチアシード〉

チアシードは、シソ科アキギリ（サルビア）属の植物の種子です。主に、メキシコなど、アメリカ大陸の中央にある地域が原産地です。古代アステカでは、大きさ1杯のチアシードと水をとるだけで、1日元気に過ごせるほどの栄養価があると言いつたされてきました。

女性に不足しがちな鉄分・カルシウムを豊富に含むだけでなく、抗酸化物質・食物繊維の含有量も多いことで知られています。