

いろいろな料理に使える! /

こうや豆腐 パウダー

KOYA TOFU POWDER

● こうや豆腐パウダーレシピ ●

こうや豆腐パウダー入りハンバーグ



《材料》(1人分:ハンバーグ2個)

A	こうや豆腐パウダー・・・20g	玉ねぎ・・・・・・40g
	水・・・・・・・・・・50g	オリーブ油・・小さじ1
B	合い挽き肉・・・・・・80g	卵・・・・・・・・・・10g
	塩・・・・・・・・・・1.2g	
	ナツメグ・・・・・・・・少々	
	胡椒・・・・・・・・少々	

《作り方》

- ①Aを混ぜ合わせます。
- ②玉ねぎはみじん切りにし、オリーブ油を入れたフライパンでうすすらと茶色になるまで炒め、粗熱を取っておきます。
- ③Bをボールに入れ、よく混ぜ合わせ、卵、①、②を入れて再度混ぜます。2等分にして薄い楕円形に整えます。
- ④1分予熱したフライパンに、③を並べてフタをして弱火(IHヒーターであれば400W位、12段階調節の4)で片面5分ずつ両面を焼いた後、火を止め1分蒸らします。お好みでソースをかけてお召し上がりください。

パッケージのQRコードより
アレンジレシピが検索できます →



こうや豆腐パウダー (機能性表示12入4合)



機能性表示食品、届出番号E813

商品仕様	
商品コード	011851(合)011852(単)
商品規格	100g
入数	12入4合
流通温度/賞味期限	常温/365日
商品サイズ(袋)	220×140×15(mm)
荷姿サイズ(単)	268×238×96(mm)
梱サイズ(合)	268×238×384(mm)
重量(袋・単・合)	105g・1.4kg・5.6kg
JANコード	4902758202773
ITFコード	14902758202770

【届出表示】

本品には大豆ベータコングリシニンが含まれています。大豆ベータコングリシニンには肥満気味の方のBMIを低下させること、および高めの血中中性脂肪値を低下させる機能が報告されています。

【1日当たりの摂取目安量】

20g

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

 株式会社 **みすずコーポレーション**

本社・工場 〒380-0928 長野県長野市若里1606
TEL.026-226-1671(代)



新登場

肥満気味の方のBMIと 高めの血中中性脂肪を 減少

大豆ベータコングリシニン含有

機能性
表示食品

届出番号
E813

いろいろな料理に使える! /

こうや豆腐 パウダー

KOYA TOFU POWDER



小麦粉の一部を
置き換えて
お菓子づくりに

こうや豆腐を
粉末にしました

普段のお料理に
加えて...



いろいろな料理に使える!

こや豆腐 パウダー

KOYA TOFU POWDER

新登場



こや豆腐単体として初めての機能性表示食品

こや豆腐は他の食品と比較しても豊富な大豆たんぱく質を含んでいます。

当社では、こや豆腐の大豆たんぱく質に含まれる成分「大豆ベータコングリシニン」に注目。他の機能性素材を配合することなく、自社によるヒト試験や、外部論文を基に、科学的根拠を立証することでこや豆腐単体として消費者庁への届出が完了いたしました。

このように他の機能性素材を配合せず、こや豆腐のみの機能性表示食品は業界で初めてです。

今までの「伝統食材」や「代替素材」の位置付けから「機能性素材」へと価値を高めています。

機能性表示食品

届出番号 E813



肥満気味の方のBMIと高めの血中中性脂肪を減少

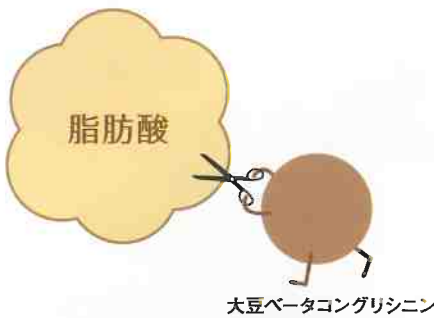
大豆ベータコングリシニン含有

大豆ベータコングリシニンの作用機序(メカニズム)

その1

脂肪酸分解促進

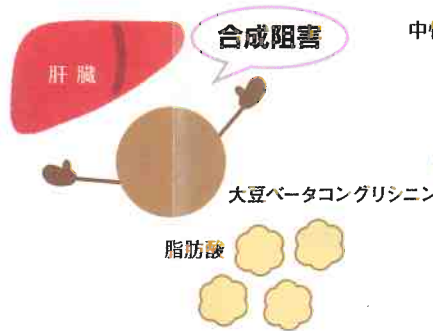
摂取した脂肪の分解を促進してエネルギーとして消費し、中性脂肪量を減らす



その2

脂肪酸合成阻害

肝臓内における脂肪酸の合成を抑制し、中性脂肪量を減らす



その3

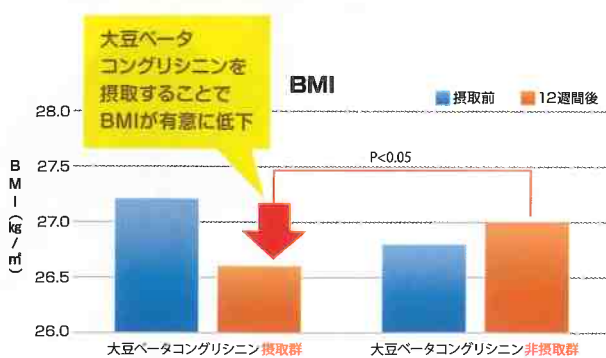
中性脂肪の吸収阻害

糞便への中性脂肪の排泄量を増大させる



【出典】届出番号E813の届出資料別紙様式(VII)-1

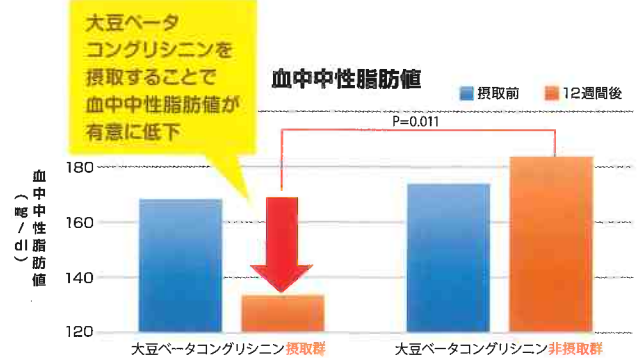
大豆ベータコングリシニンによるBMI低下効果



【被験者】 BMI25kg/m²以上30kg/m²未満の成人20名
 【試験デザイン】 二重盲検並行群間比較試験
 【試験項目】 BMI
 【試験食】 大豆ベータコングリシニン摂取群：大豆ベータコングリシニンを2.3g/日摂取
 【対照食】 大豆ベータコングリシニン非摂取群：大豆ベータコングリシニン含まない食品を摂取
 【摂取期間】 12週間
 【出典】 届出番号E813の届出資料様式Vの機能性の科学的根拠、別紙様式(V)-11aの採用文献 応用薬理94巻(1/2) 5-13 (2018) 掲載のデータに基づき作成

※研究レビューの対象となった論文のうち、日本人を対象とした代表的な1報を事例として提示しています。

大豆ベータコングリシニンによる血中中性脂肪値低下効果



【被験者】 血中中性脂肪値150~199mg/dlの成人20名
 【試験デザイン】 二重盲検並行群間比較試験
 【試験項目】 血中中性脂肪値
 【試験食】 大豆ベータコングリシニン摂取群：大豆ベータコングリシニンを2.3g/日摂取
 【対照食】 大豆ベータコングリシニン非摂取群：大豆ベータコングリシニン含まない食品を摂取
 【摂取期間】 12週間
 【出典】 届出番号E813の届出資料様式Vの機能性の科学的根拠、別紙様式(V)-11aの採用文献 応用薬理94巻(1/2) 5-13 (2018) 掲載のデータに基づき作成

※研究レビューの対象となった論文のうち、日本人を対象とした代表的な1報を事例として提示しています。