

報道関係各位

## Press Release

—  
2021年08月27日  
dot science 株式会社

# 化学調味料・保存料不使用でつくられる 「魚肉たんぱく同盟」の“フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾” 国産大手メーカー4社の商品と比較して 運動後のリカバリーに効果が期待される グルタミンが最大約6,525倍、 タウリンが最大約15,000倍多いことを証明

~食品の品質を科学的に証明する成分分析ブランディングが発表~

食品の品質を科学的に数字で証明する成分分析ブランディング (dot science 株式会社/東京都中央区銀座/代表:小澤 亮) は、156年の歴史をもつ小田原の老舗かまぼこメーカー「鈴廣かまぼこ株式会社」(神奈川県小田原市風祭/代表:鈴木博晶) と、アスリートの価値から創造したプロダクトの製造・販売を手がける「株式会社 Cuore」(東京都渋谷区恵比寿西:代表:長友佑都) の2社共同プロジェクト「魚肉たんぱく同盟」が開発したフィッシュプロテインバーの第一弾「挑・蒲鉾(ちょう・かまぼこ)」について、品質の数値化を実施しました。その結果、同フィッシュプロテインバーは、国内メーカー4社の競合商品と比較して、**筋肉の分解抑制および修復に効果があるとされるグルタミンが最大約6,525倍、運動後のリカバリーに効果があるとされるタウリンが最大約15,000倍多いことを証明**。したがって、「挑・蒲鉾」は、圧倒的に機能性が高く、アスリートのパフォーマンス向上に効果が期待できるプロテインバーであることが明らかになりました。

フィッシュプロテインバーのクラウドファンディング: <https://www.makuake.com/project/cho-kamaboko/>  
魚肉たんぱく同盟の公式 Web サイト: <https://www.kamaboko.com/fishprotein2022/>  
鈴廣かまぼこ株式会社の公式 Web サイト: <https://www.kamaboko.com>  
株式会社 Cuore 公式 Web サイト: <https://cuore-nagatomo.com>  
成分分析ブランディングの公式 Web サイト: <https://rebranding.science>

長友佑都 共同開発

# パーフェクト プロテインバー

タンパク質15g 化学調味料・保存料不使用  
天然素材



The advertisement features a black and white portrait of a man on the right side. On the left, three hands are holding different flavors of 'Fish Protein Bar' (挑・蒲鉾). The bars are wrapped in colorful packaging (red, yellow, and blue). A small logo for '鈴廣' (Suikou) is visible in the bottom left corner.

## Press Release

—  
2021年08月27日  
dot science 株式会社

### 01.背景

スポーツをする人の体づくりに最高のプロテインバーを目指した挑戦



「魚肉たんぱく同盟」は、かまぼこの老舗「鈴廣かまぼこ」と、サッカー日本代表・長友佑都、そして同選手の専属シェフである加藤超也の三者が結成し、魚肉たんぱくを摂ることで健康の幹を育て、世界中の人々の体をもっと健やかに変えていくべく発足した高たんぱく改革プロジェクトです。この活動の第一弾として「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」を開発しました。これから“フィッシュプロテインバー”という新しいジャンルを築いていくにあたり、大切にしているのは、スポーツをする人の体づくりに最高のパフォーマンスを約束するものでありたい、ということです。それゆえ、おいしいことは勿論のこと、スポーツをする人にとって必要な成分がしっかり含まれているかどうか、科学的な見地からも研究を重ねながら、改良を重ねています。そこで今回、食品の品質を科学的に数字で証明する「成分分析ブランディング」が、品質の数値化を実施しました。

相場より高く売ろう

## Press Release

—  
2021年08月27日  
dot science 株式会社

### 02.特徴

#### 目指したのは”飽きずに食べ続けられる毎日のプロテインバー”

鈴廣かまぼこと長友選手・加藤シェフの出会いは、長友選手が5年前から取り入れている「ファットアダプト食事法」にあります。糖質を適正量に管理しながら魚中心の食生活にするこの食事法と、良質なたんぱく質であるかまぼこの相性は抜群。プロのアスリートとして腸内環境への取り組みや食事管理の質を考える中で、鈴廣かまぼこの「天然素材にこだわり、化学調味料・保存料不使用、そして1本に約7匹の魚を使った高たんぱくなかまぼこ」がマッチしました。



フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾のポイントは大きく4つあります。

#### ■まずは、低脂肪・高たんぱくであること

「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」は、たんぱく質が豊富で牛肉や乳製品などに比べて脂肪が少ないのが特徴です。かまぼこはつくる際に余分な脂肪分が削ぎ落とされるためとてもヘルシー。言わば、良質なタンパク質のかたまりなのです。さらに、体をつくる栄養素であるアミノ酸の中で、人の体内では合成できない9種類を必須アミノ酸と呼びますが、「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」はこの必須アミノ酸をバランスよく含んでいます。

#### ■2つ目は、化学調味料・保存料不使用であること

「鈴廣かまぼこ」のかまぼこづくりに使われるのは、厳選された魚と、良質な水、そして天然の塩。シンプルだからこそ、上質な天然素材にこだわります。化学調味料や保存料を使わず、子供から大人まで安心して食べられるのも魅力です。

## Press Release

—

2021年08月27日  
dot science 株式会社

### ■3つ目は、+αの栄養素

「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」は、組み合わせる食材を工夫することで、たんぱく質以外の栄養素も摂れるようこだわりました。間食に罪悪感を覚えるどころか栄養素が体をサポートするので、夜食やおやつにも最適です。

### ■そして何より、おいしいこと



アスリートやボディメイク、ダイエット中の方は、限られた食生活だからこそ1回の食事が重要。そんな大切な食事を「本当は食べたくないけど仕方なく選んだもの」で満たしてほしくない、そんな思いから「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」はおいしさにこだわりました。

長友選手ゆかりのヨーロッパ各地の名物料理からヒントを得た「タコのガリシア風」「金目鯛のアクアパッツァ風」「ほうれん草とホタテ入りグラタン風」の3つのフレーバーを用意し、体だけでなく心も満たされるプロテインバーに仕上げています。

### 03.成分分析の実施

この「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」を成分分析へ。今回は機能性にフォーカスして各種アミノ酸を分析します。比較したのは、国内メーカー4社の鶏肉加工品および魚肉プロテインバー、植物性プロテインバー2種です。

### グルタミンについて

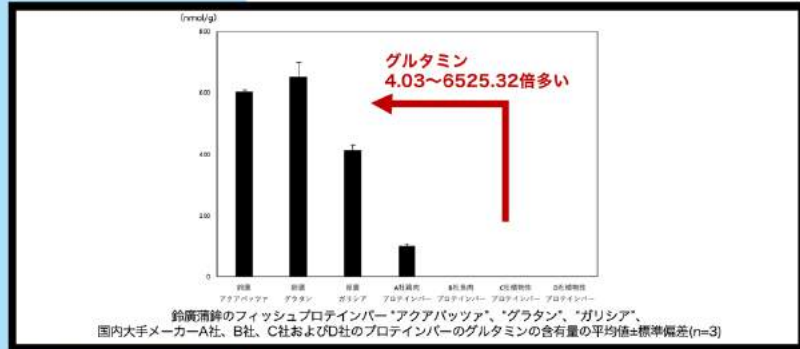
グルタミンは筋肉の分解抑制、傷の修復に効果があるとされている成分です。「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」のグルタミン含有量は、4社の類似商品と比較して、最大で約6,525倍でした。

Press Release

2021年08月27日  
 dot science 株式会社

**\* 遊離アミノ酸量について④ (グルタミン)**

鈴廣蒲鉾のフィッシュプロテインバー“アクアパッツァ”、“グラタン”、“ガリシア”のグルタミン量は国内大手メーカーA社、B社、C社およびD社のプロテインバーよりも4.03~6525.32倍多い  
 鈴廣蒲鉾のフィッシュプロテインバー“アクアパッツァ”、“グラタン”、“ガリシア”のグルタミン含有量は604.00nmol/g、652.53nmol/gおよび412.78nmol/gであり、国内大手メーカーのA社鶏肉の102.36nmol/g、B社魚肉、C社植物性およびD社植物性の0.00nmol/gと比較して、それぞれ「5.90倍、6040.22倍<sup>1)</sup>、6525.32倍<sup>2)</sup>、4127.82倍<sup>3)</sup>」、「6.37倍、6040.22倍<sup>1)</sup>、6525.32倍<sup>2)</sup>、4127.82倍<sup>3)</sup>」および「4.03倍、6040.22倍<sup>1)</sup>、6525.32倍<sup>2)</sup>、4127.82倍<sup>3)</sup>」であった。グルタミンは筋内の分解抑制、傷の修復に効果があるとされている。  
<sup>1-3)</sup> B~D社のプロテインバーのグルタミン含有量は0.00nmol/gのため0.10nmol/gと仮設定して倍率を算出



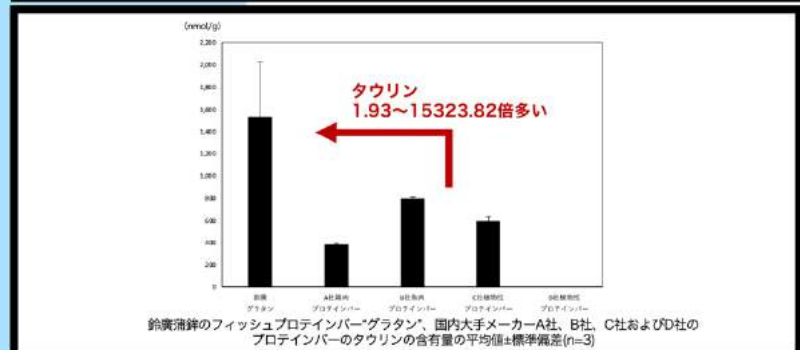
※分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載  
 倍率については四捨五入しない数値をもとに算出し記載

**タウリンについて**

タウリンはコレステロール減少・心臓や肝臓の機能の向上・視力の回復に効果があるとされている成分です。  
 「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」のタウリンの含有量は、4社の類似商品と比較すると、最大で約15,000倍でした。

**\* 遊離アミノ酸量について① (タウリン)**

鈴廣蒲鉾のフィッシュプロテインバー“グラタン”のタウリン量は国内大手メーカーA社、B社、C社およびD社のプロテインバーよりも1.93~15323.44倍多い  
 鈴廣蒲鉾のフィッシュプロテインバー“グラタン”のタウリン含有量は1532.38nmol/gであり、国内大手メーカーのA社鶏肉の383.74nmol/g、B社魚肉の794.49nmol/g、C社植物性の597.18nmol/gおよびD社植物性の0.00nmol/gと比較して、3.99倍、1.93倍、2.57倍および15323.82倍\*であった。タウリンはコレステロール減少・心臓や肝臓の機能の向上・視力の回復に効果があるとされている。  
 \*D社植物性プロテインバーのタウリン含有量は0.00nmol/gのため0.10nmol/gと仮設定して倍率を算出した。



※分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載  
 倍率については四捨五入しない数値をもとに算出し記載

**アスパラギンについて**

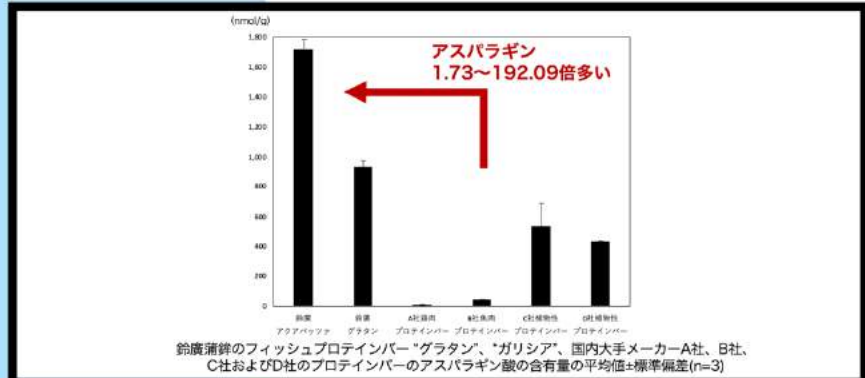
アスパラギンは運動持久力の向上に効果があるとされている成分です。  
 「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」のアスパラギン含有量は、4社の類似商品と比較して最大で約192倍でした。

Press Release

2021年08月27日  
 dot science 株式会社

＊ 遊離アミノ酸量について③ (アスパラギン)

鈴廣蒲鉾のフィッシュプロテインバー“グラタン”、“ガリシア”のアスパラギン量は国内大手メーカーA社、B社、C社およびD社のプロテインバーよりも1.73～192.09倍多い  
 鈴廣蒲鉾のフィッシュプロテインバー“グラタン”、“ガリシア”のアスパラギン含有量は1713.60nmol/gおよび927.88nmol/gであり、国内大手メーカーのA社鶏肉の8.92nmol/g、B社魚肉の40.64nmol/g、C社植物性の536.59nmol/g、D社植物性の430.61nmol/gと比較して、それぞれ「192.09倍、42.16倍、3.19倍、3.98倍」および「104.01倍、22.83倍、1.73倍、2.15倍」であった。アスパラギンは苦味を呈し、運動持久力の向上に効果があるとされている。



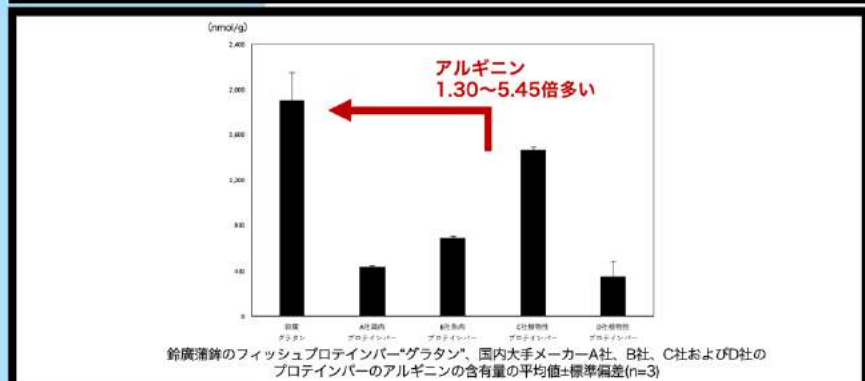
※分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載  
 倍率については四捨五入しない数値をもとに算出し記載

**アルギニンについて**

アルギニンには免疫カアップ・疲労回復サポート・生活習慣病の予防に効果があるとされています。「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」のアルギニン含有量は、4社の類似商品と比較して、最大で約5.5倍でした。

＊ 遊離アミノ酸量について⑦ (アルギニン)

鈴廣蒲鉾のフィッシュプロテインバー“グラタン”のアルギニン量は国内大手メーカーA社、B社、C社およびD社のプロテインバーよりも1.30～5.45倍多い  
 鈴廣蒲鉾のフィッシュプロテインバー“グラタン”のアルギニン含有量は1904.96nmol/gであり、国内大手メーカーのA社鶏肉の435.96nmol/g、B社魚肉の687.51nmol/g、C社植物性の1466.09nmol/gおよびD社植物性の349.21nmol/gと比較して、4.37倍、2.77倍、1.30倍および5.45倍であった。アルギニンは免疫カアップ・疲労回復サポート・生活習慣病の予防に効果があるとされている。



※分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載  
 倍率については四捨五入しない数値をもとに算出し記載

**シトルリンについて**

シトルリンは、血管を拡張して血行をよくする効果を有し、運動パフォーマンスの向上につながるとされる成分です。

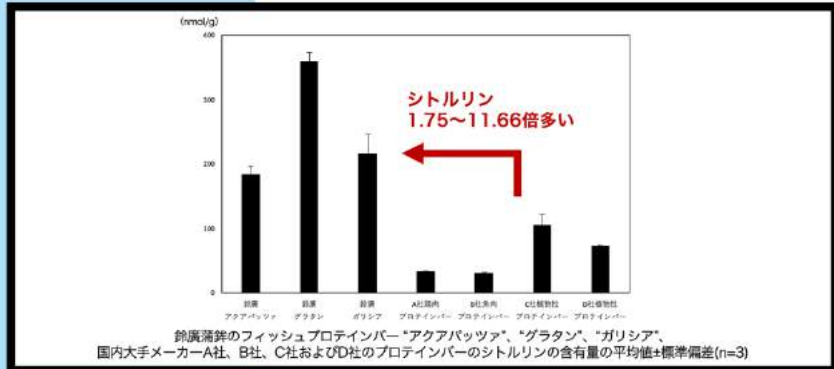
Press Release

「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」のシトルリンの含有量は、4社の類似商品と比較すると、最大で約11倍でした。

—  
 2021年08月27日  
 dot science 株式会社

**\* 遊離アミノ酸量について⑤ (シトルリン)**

鈴廣蒲鉾のフィッシュプロテインバー「アクアパッツァ」、「グラタン」、「ガリシア」のシトルリン量は国内大手メーカーA社、B社、C社およびD社のプロテインバーよりも1.75~11.66倍多い  
 鈴廣蒲鉾のフィッシュプロテインバー「アクアパッツァ」、「グラタン」、「ガリシア」のシトルリン含有量は184.10nmol/g、360.86nmol/gおよび216.91nmol/gであり、国内大手メーカーのA社鶏肉の33.31nmol/g、B社魚肉の30.95nmol/g、C社植物性の105.32nmol/gおよびD社植物性の72.77nmol/gと比較して、それぞれ「5.53倍、5.95倍、1.75倍、2.53倍」、「10.83倍、11.66倍、3.43倍、4.95倍」および「6.51倍、7.01倍、2.06倍、2.98倍」であった。シトルリンは甘みと苦味を呈し、運動パフォーマンスの向上、血流の充進に効果があるとされている。



※分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載  
 倍率については四捨五入しない数値をもとに算出し記載

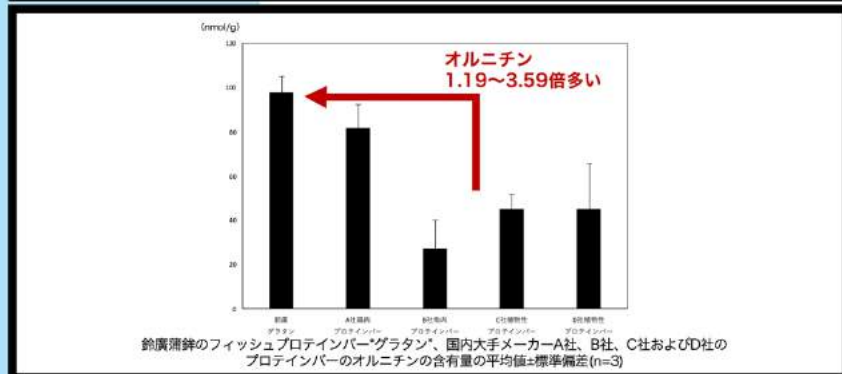
**オルニチンについて**

オルニチンは、疲労の軽減、睡眠や目覚めの改善、成長ホルモンの分泌促進に効果があるとされている成分です。

「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」のオルニチンの含有量は、4社の類似商品と比較すると、最大で約3.6倍でした。

**\* 遊離アミノ酸量について⑥ (オルニチン)**

鈴廣蒲鉾のフィッシュプロテインバー「グラタン」のオルニチン量は国内大手メーカーA社、B社、C社およびD社のプロテインバーよりも1.19~3.59倍多い  
 鈴廣蒲鉾のフィッシュプロテインバー「グラタン」のオルニチン含有量は97.71nmol/gであり、国内大手メーカーのA社鶏肉の81.86nmol/g、B社魚肉の27.24nmol/g、C社植物性の44.94nmol/gおよびD社植物性の45.00nmol/gと比較して、1.19倍、3.59倍、2.17倍および2.17倍であった。オルニチンは筋肉の合成・運動による疲労軽減・睡眠目覚めの改善に効果があるとされている。



※分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載  
 倍率については四捨五入しない数値をもとに算出し記載

Press Release

—  
 2021年08月27日  
 dot science 株式会社

**04.まとめ**

「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」は、国内4社の類似商品と比較して、

- ① **グルタミンが最大で約 6,525 倍多い**
- ② **タウリンが最大で約 15,000 倍多い**
- ③ **アスパラギンが最大で約 192 倍多い**
- ④ **アルギニンが最大で約 5.5 倍多い**
- ⑤ **シトルリンが最大で約 11 倍多い**
- ⑥ **オルニチンが最大で約 3.6 倍多い**

したがって、魚肉たんぱく同盟の「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」は、圧倒的に機能性が高く、アスリートのパフォーマンス向上に効果が期待できることが明らかになりました。

たんぱく質はもちろん希少なアミノ酸をバランスよく含み、より栄養価が高いことが証明された「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」。この数値を後ろ盾に、魚肉たんぱく同盟は今後もさまざまな角度から魚肉たんぱくの魅力を発信し、アスリートからスポーツキッズまで、さまざまな挑戦をサポートしていきます。

フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾の各種アミノ酸の含有量について

フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾と国内メーカー4社の鶏肉加工品および魚肉プロテインバー、植物性プロテインバー2種の機能性を比較しました。



**05.成分分析ブランディングとは**

食品の品質を科学的に数字で証明します。自社と他社の食品の品質を数字で比較することで、品質の差が見える化し、差別化します。キャッチコピーは、「相場より高く売ろう」。「こだわりのある農畜水産の生産者が相場より高く売ること」を応援するために生まれました。



相場より高く売ろう



## Press Release

—

2021年08月27日  
dot science 株式会社

### ■運営会社について

dot science 株式会社はシェフ、マーケター、科学者を中心に構成された食の領域の課題解決に取り組む専門家集団です。様々なものが、刻一刻と変化する社会環境から見据えていくのは、わたしたちの「食」の未来。伝統食を中心に時代に合う形で変化させていきながら、良いものをつくる生産者が、100年後までその事業を続けられるような、そんな未来を模索して参ります。

■ 食べられる花屋 EDIBLE GARDEN <https://ediblegarden.flowers/>

■ 香りを食べるアイス FRAGLACE <https://fraglace.jp>

■ 干物を UPDATE したアタラシイヒモノ <https://himono.design/>

■ 究極の餅 THE OMOCHI <https://theomochi.com/>

会社名: dot science 株式会社

資本金: 2,900,000 円

住所: 〒104-0061 東京都中央区銀座3丁目11番3号

電話番号: 03-4540-4271

代表取締役: 小澤 亮

ホームページ: <https://foodvisioning.science/>