



## 鈴廣かまぼこ『魚肉ペプチド』の花粉症への有効性の事前調査 ～花粉症の社員モニターアンケート結果について～

報道関係者各位  
プレスリリース

2013年5月29日  
鈴廣かまぼこ株式会社

鈴廣かまぼこ株式会社(所在地:神奈川県小田原市、代表取締役:鈴木 博晶)では、魚タンパクの研究から開発した「魚肉ペプチド」の機能性研究にて、ヒト試験においてアレルギー症状を緩和する効果があることを確認しておりました。この結果から花粉症の軽減につながると考え、花粉症の症状を有する社員 20 名に魚肉ペプチドを原料にした商品「サカナのちから」を就寝前に1日10錠を2ヶ月間摂取させ、花粉症への有効性についてアンケートを行なった。なお、「サカナのちから」を摂取する社員に対しては、食生活、運動などの制限などを行わず、普段通りの食生活を過ごさせました。

アンケート結果から、約7割以上の社員から、「花粉症に対して何かしら効果があった」ことを分かりました(下図)。効果を感じたモニターからは、「例年より楽だった」「目のかゆみ、鼻水、鼻詰まりが軽減した」などのコメントがあった。また、モニターからは「目覚めが良い」、「疲労がリカバリーできた」などの、花粉症の症状緩和などの効果に限らず、飲み続けることにより体調が良くなるとのコメントが多かった。このように、花粉症の症状緩和や、直接的な花粉症の効果を体感できなくても体調が良くなり、花粉症の期間を少しでも楽に過ごすことができていたことが確認できた。

今回の社員モニターアンケートは、あくまでも「魚肉ペプチド」の機能性研究の事前調査によるものであり、今後花粉症への効果について、更なる研究を行なっていく予定です。

### 【「魚肉ペプチド」の特長】

#### ■ ペプチド状だから体に素早く吸収

「ペプチド」とは、タンパク質が分解され、アミノ酸が数個纏まっている状態。アミノ酸を効率的に取込むことができます。

#### ■ 優れたアミノ酸バランス

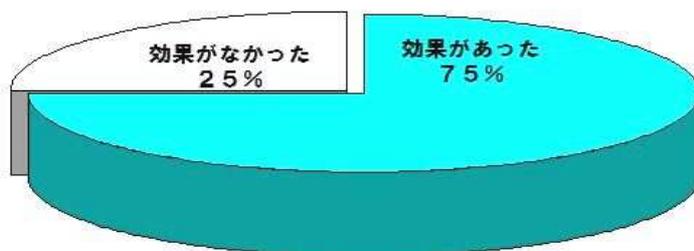
アミノ酸20種類を含有し、アミノ酸スコア100。アミノ酸をバランスよく補給することができます。

#### ■ 魚肉だから高タンパク・低脂肪

「サカナのちから」は魚のすり身が原料で、余分な脂肪や糖質を摂らずに良質なタンパク質を摂取することができます。

### 【花粉症への効果 予備調査モニターアンケート結果】

図 「サカナのちから」花粉症への効果 予備調査モニターアンケート



～プレスリリースに関するお問い合わせ先～

株式会社小田原鈴廣 お客様創造本部 お客様コミュニケーション課 担当:小川 典江  
〒250-8506 神奈川県小田原市風祭 245 TEL. 0465-24-6278(直通) FAX. 0465-23-2225  
E-mail: (小川)yuyama@kamaboko.com