

新田ゼラチン コラーゲンペプチド スタンドカフェ開店

ドリンクで手軽にご褒美提供

新田ゼラチンは18日、コラーゲンペプチド入りドリンクを手軽に味わえるスタンドカフェ『APE RIWACO』(カンパニー)を大阪市北区中津にオープンした。カラダや気持ちをコンセントにしたコラーゲン入りドリンクやコーヒーなどを展開し、働く女性を中心に「ご褒美」や「癒し」を提供していく。同社は長年にわたりコラーゲンペプチドの機能性の研究・開発を進め、サプリメントや食品メーカーに提供してきた。その機能性コラーゲンペプチドによって美と健康意識を届けることで働く女性を応援したいという思いから、同店舗の開店に至った。

合。コラーゲンを通じて訪れる方々の忙しい日々にもっと手軽にご褒美と癒しのひと時を提供したいという思いが込められている。コラーゲン入りのコンセントドリンク「Beauty-Shirius」では、3種類のドリンクを揃え、カラダの調子を整える「Beauty Balance」(アサイイーストジーなど)、疲れを癒す「Beauty Relax」(レモンクランティーなど)、気持ちを切り替えたい時の「Beauty Boost」(玄米豆乳ブレンドシリアル、モネードなど)をラインアップ。そのほかにもオガニックコーヒーとコラーゲンを組み合わせたドリンクメニューを揃えている。また同店舗では、専用の肌診断アプリで12の質問に答えて肌のストレス状態を診断し、今の状態にベストマッチするドリンクを推奨するサービスを行う。さらに、携帯できるコラーゲン入りオリジナル商品を同店舗限定で販売。「RIWACO

でも楽しめる商品を展開する。なお、空間デザインは神崎恭子氏が担当し、訪れる人にコラーゲンを通じて少し贅沢な時間を過ごして欲しいという想いを基に、気軽に立ち寄れる特別な空間に仕上げた。店名はReward(ご褒美)とCollagen(コラーゲン)の組み合わせに由来している。

所在地：大阪市北区豊崎5丁目8-2 扶栄ビル1F  
電話：06-6131-5798  
営業時間：8時~15時  
30分(土日、祝日は休業)  
▼アクセス：大阪メトロ御堂筋線中津駅1番出口から徒歩1分  
Instagram: https://www.instagram.com/cafeteria\_riwaco/

プロバイオティクス物語

古賀泰裕 著 書籍紹介

古賀泰裕氏は、1998年に現在の日本プロバイオティクス学会を設立し、理事長として同学会の独自の療法を開発。テレビコマーシャルでその模様を見せる化した映像が茶の間を沸かせた。本書は第一線の研究者が、専門外の一般の人々向けに書き下ろしたプロバイオティクスの解説書であるが、書名が「プロバイオティクス物語」とあるように、なんと冒頭から塩野七生氏の「ローマ人の物語」にふれ、平坂な知見の解説書ではなく、随所に著者の大胆(?)な考えを入れた、読みませる作品を目指したと述べている。

としても読み込めるように工夫されている。読者として、楽しく読みながらの読み物として、また最新の研究の一端を勉強させて頂いた。後半では「プロバイオティクス」についても一章を設け、著者が研究に関わっているようになったオリゴ糖、特にケトースの可能性に言及している。このオリゴ糖の話でも、甘味

にまつわる話のなかで清少納言の「枕草子」や芥川龍之介の「芋粥」から、江戸から明治にかけての砂糖事情にまで話題が及ぶ。随所にちりばめられた研究開発のエピソードが読者を飽きさせない本書の魅力の一つとなっている。

第1章、プロバイオティクスの生い立ち  
第2章、プロバイオティクスのあまじ  
第3章、プロバイオティクスは何にどう効くのか  
第4章、プロバイオティクスとは  
(毎日新聞出版刊、B6変形、本文166ページ、定価1480円(本体1300円))

安全性の高い縮合リン酸塩  
**ウルトラポリホス**  
二つのタイプ ウルトラ、ウルトラG  
株式会社 ポリホス化学研究所  
大阪市中央区東堀町1-3-7 電話06-6941-9067

ヘルセンシング センサ「睡神デルタ」上市  
非接触・高精度で睡眠状態を測定

ヘルセンシング(東京都八王子市・鐘ヶ江正日社長)は、ヘッドマウントや布団の下への設置で高精度に睡眠状態を計測・分析する生体センサ「睡神デルタ」をこのほど開発・上市した。非接触・非拘束で心拍や呼吸数、自律神経活動などの計測・解析が可能であり、

医療・介護施設への導入のほか、機能性素材の評価への活用も見込む。同機器は、タテ11cm×ヨコ70cmのシート型圧電センサ。ベッドマットや布団の下に設置し、BCG(心拍道図・心臓から送り出される血液の勢)に起因する振動の波形の計測を通じて睡眠時の

心拍信号を測定・分析する。センサ本体が特殊な高分子の多層構造であり、非接触で高感度・広帯域の振動測定を可能にした。また、独自の解析技術によって、寝返りによる体動などのノイズを検出・除去し、より高精度・短時間で心拍や呼吸数、自律神経活動指標などのデータが得られる。さらに、睡眠の深さを5段階の分類でグラフ化し、眠りのレベルの総合判断が可能だ。これらのデータはPCやスマホで閲覧でき、同社のクラウドサービスにも対応する。システム一式の導入価格は約5~6万円。



スリーピーSMは野菜の抽出エキスを使用することによって、ビタミンBを溶解し、また液体化することで、容易に均一混合、分散させることに成功しました。(従来品でご指摘のあったビタミンBの無い、まったく新しい製品です。)

Spice Science スパイスサイエンス 談話室

「スパイスコーディネーター協会」理事長  
スパイスコーディネーター マスター  
江森 良司

多くの人は、辛味スパイスを苦手としている。辛味スパイスは、口腔内だけでなく鼻腔や眼底などを刺激して、時には涙が出たりする。しかし、二つ以上の辛味スパイスを併用して活用すると、いろいろな辛味感が感じられる。時には二つの辛味の特徴がミックスされた味ではなく、全く別の味として評価されることもある。

辛味は、脳が評価して危険と判断すると、脳の指令で味覚以外の神経をコントロールする。辛いスパイスは、口腔内では痛覚での評価であるが、温度覚も異なる神経で評価される。温度が高くと、より辛味を強く感じさせる。辛味は、舌の味覚を評価する神経とは異なる、辛味、痛み、温度などを評価する神経で評価している。

辛味感も、鼻の粘膜を刺激する揮発性の辛味や唐辛子のように喉が赤く腫れ上がる痛さを伴った辛味、山椒の辛味が舌が痺れる辛味感もある。いずれも辛味感

No.289 スパイスの活用法が1Gから5Gへ(4) 七変化する口の中の辛味感

唐辛子、生姜、胡椒、山椒、ワサビ、カラシなどは、辛味の強さ、刺激の強さなどで辛味感が異なる。料理を食べたとき、冷たいか熱いかなどによっても異なってくる。同じ辛いスパイスでも、温度で辛味感が異なるからである。また、辛味の強さや感じ方、そして辛味感が消失する現象なども、辛味スパイスの組み合わせで脳の評価が変わるために起きる。スパイスの組み合わせでも、辛味の感じ方が大きく変わるのがある。また口の中の辛味感も七変化する。

唐辛子、生姜、胡椒、山椒、ワサビ、カラシ、山椒、唐辛子、大根、玉ねぎなどの辛味感が異なることや、辛味が弱くなる現象などは、理解できるだろう。さらに辛味が消失する時の味覚感、爽やかに感じたり、スッキリしたり、口の中が痺れたり、ヒリヒリしたり、いろいろな感がある。

最近では、辛味スパイスの感じ方を工夫して、嗅覚、視覚、聴覚、温度覚などの効果を複合させた、生活習慣病予防の減塩化・減糖化などが注目されている。特に減塩の目的は、塩分の摂取量を少なくすることであるが、その方法の一つに山椒がある。山椒は、舌が痺れるような辛味が特徴であるが、唐辛子のように、口の中が赤く腫れ上がったりはしない。そのため、比較的食べやすいと言える。この山椒の食べ方で、辛味の感じ方が大きく異なる。はじめて山椒を食べた後、その後に減塩した料理を食べると、脳は塩分が多い料理と評価するのだ。

また、フランスのパティシエが、チョコレットと山椒の微粉末(中国の山椒でなく、日本の山椒の微粉末)の組み合わせに興味を持った。カカオに石臼で挽いた山椒を加えても、食べた人は山椒が使用されているとは解らない。苦みや酸味が抑えられ、砂糖の使用量も少なへて済む。砂糖を減らして上品な味に調えることができ、減糖効果にもなる。

食品の栄養強化は ビタミンB1製剤 栄養強化剤 P.P.P スリーピー

スリーピーSMは野菜の抽出エキスを使用することによって、ビタミンBを溶解し、また液体化することで、容易に均一混合、分散させることに成功しました。(従来品でご指摘のあったビタミンBの無い、まったく新しい製品です。)

用途 ●醤油類、ソース、食酢類、たれ、スープ類。 ●炊飯、おにぎり、ゆで麺等。 ●惣菜、佃煮、珍味、農水産加工品等。

総発売元 株式会社 老田 〒567-0815 大阪府茨木市竹橋町15-39 TEL.072-626-1543(代)