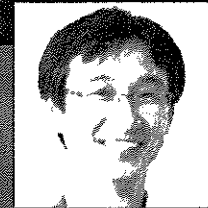


発表項目 (行事名)	アンチエイジング・カフェ「機能性素材で、地域を元気に！」を開催します		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	発表場所
概要	<p>○道では、自治体初の食品機能性表示制度である「ヘルシーD[®]（北海道食品機能性表示制度）」など、健康食品関連市場に向けた商品開発を推進してきたところです。</p> <p>○この度、美と健康長寿で産業振興をすすめる自治体と連携し、ヘルシーD[®]認定食品をはじめとする各地域の機能性素材を全国の健康食品関連業界関係者や消費者などに向けPRするため、アンチエイジングジャパン2019内のステージイベントとして、9月9日(月)に、アンチエイジング・カフェ「機能性素材で、地域を元気に！」を開催します。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【イベントの概要】 ※詳細は下記URLをご参照下さい。</p> <p>■日 時：令和元年(2019年)9月9日(月) 14:20~15:10</p> <p>■会 場：アンチエイジングジャパン2019 メインステージA会場 (東京都江東区有明3-10-1 東京ビッグサイト西1・2ホールアトリウム Tel:03-5530-1111(代))</p> <p>■対 象：道内外の機能性素材製造企業など健康食品関連業界関係者や消費者等</p> <p>■定 員：200名 アンチエイジングジャパン2019の参加者は無料、事前申込優先。 (アンチエイジングジャパン2019は事前申込により入場無料となります。)</p> <p>■内 容：○マスター 多賀 昌樹 氏 (和洋女子大学 大学院生活科学系総合生活研究科 / 家政学部健康栄養学科 准教授) ○ゲスト 川端 美枝 氏 (イタリア料理 イルピーノ オーナーシェフ / フードアトラス 代表取締役) ○メニュー ヘルシーD[®]認定食品をはじめ、各地域の機能性素材を原料としたスイーツ (試食) 「トルタ・カプレーゼ^{※1}」と「やすらぎコーヒー^{※2}」 ※1 北海道の機能性素材「オリゴノール[®]」などを含む、多賀准教授監修、川端シェフのレシピによるスイーツです。詳細は(別紙1)をご参照下さい。 ※2 北海道の機能性素材「ETAS (酵素処理アスパラガス抽出物)」を含む、ノンカフェインコーヒーです。</p> <p>○トーク ちょっとココロとカラダにいい話 〔機能性素材や地元の旬の食材を食生活に上手に取り入れたメニューの開発など、地域を元気にする取組について、トークセッション。〕</p> <p>【URL】 https://www.dietandbeauty.jp/stage_seminars/ 【アンチエイジングジャパン2019】 美と健康、食に関する国内最大級のビジネス展示会。ダイエットアンドビューティー2019、スパ&ウエルネス2019と同時開催。主催 UBMジャパン。</p> </div> <p>○本イベントは、食品機能性地方連絡会(事務局：(一社)北海道バイオ工業会)が、各健康関連団体や自治体等と連携し、企画・開催するものです。その他、(別紙2)のとおり、アンチエイジングジャパン2019内において食品機能性地方連絡会企画の出展・セミナー等を実施します。 〔食品機能性地方連絡会～産業の高付加価値化としての食品の機能性に注目し新産業を振興する、北海道など全国の地方自治体による連絡会議。〕</p>		
参 考			
報道(取材) に当たっての お 願 い	道内外の健康食品関連市場に向けた商品開発に取り組む企業や消費者に対し、北海道の機能性素材を情報発信する場となりますので、積極的な取材・報道をお願いします。なお、当日の取材については、無料入場出来るプレス用名札やイベントのお席をご用意できますので、下記担当までご連絡ください。シェフ他、関係者への個別インタビューも可能です。		
他のクラブ との 関係	同時レク	道政記者クラブ	
	同時配付	北海道経済記者クラブ	
担 当 (連絡先)	経済部 食関連産業室 研究集積グループ 主幹 島崎 範子 TEL ダイヤルイン(直通) 011-204-5226 (代表) 011-231-4111 (内線26-808)		

トルタ・カプレーゼ

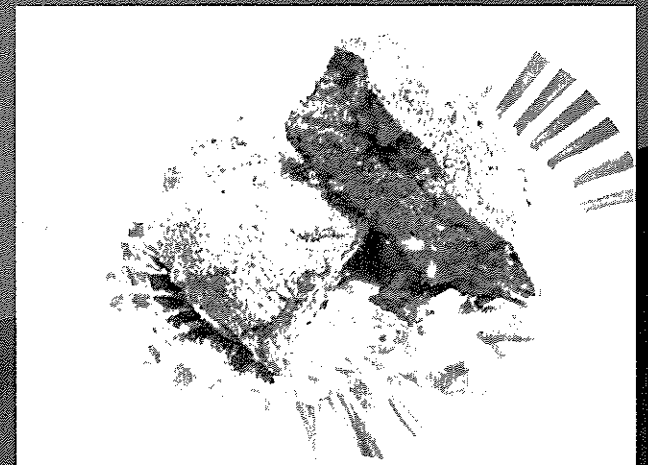
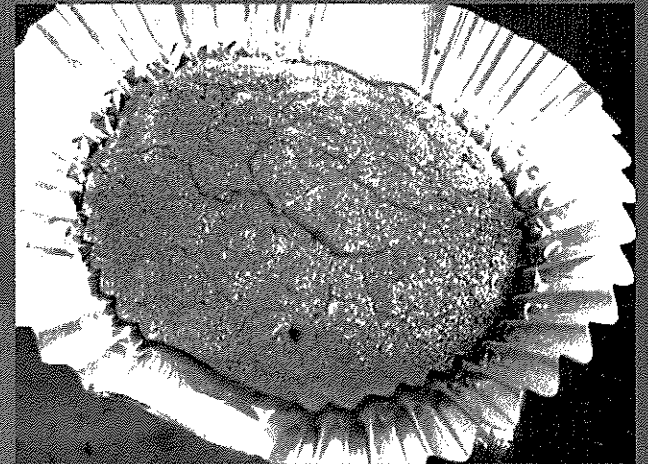
イタリアのカプリ島が発祥と言われる「マフィアに愛されたタルト」。小麦粉不使用のチョコレートとアーモンドを使ったケーキに、地域の機能性素材を配合しました。



監修
多賀 昌樹 先生
和洋女子大学
准教授



レシピ
川端 美枝 さん
イタリア料理イルピーノ
オーナーシェフ



オリゴノール® (北海道) ライチ果実由来低分子化ポリフェノール

ライチ果実由来のポリフェノールを低分子化して生体への吸収性を高めた素材。からだにしっかり吸収されて強い抗酸化作用を発揮します。抗疲労、抗メタボ、美肌・美白作用が期待できます。「運動による身体的疲労感を軽減する」というヘルスクレームで機能性表示食品として消費者庁への届出が公表されている素材です（推奨摂取量 100mg/day）。

イヌリン (静岡県)

ごぼう、玉ねぎなどの身近な野菜に含まれている水溶性の食物繊維の一種。砂糖由来のほのかな甘さの美味しい食物繊維として低糖質スイーツや健康メニューに利用。腸内で100%善玉菌のエサになり、腸内フローラ改善の素材として着目され、「ビフィズ菌を増やし、おなかの調子を整える」というヘルスクレームで機能性表示食品として届け出公表されている素材です。（フジ日本精糖製、静岡県立大学等と共同研究で開発）

テアフラビン (静岡県)

茶葉に含まれるカテキン2分子からなる「茶ポリフェノール」。静岡県立大・静岡大・静岡県工業技術研究所・焼津水産化学工業(株)などの共同研究によりインフルエンザなどのウイルスに対する不活性化効果や、血流改善効果、脂肪細胞のエネルギー消費増強などの健康効果や、う蝕菌や歯周病菌に対する抗菌性から口腔ケアの研究がされています。

希少糖シロップ® (四国)

ぶどう糖・果糖を主成分に、希少糖（ブシコース）を13～15%含むシロップを使用しています。低GIの甘味料で、内臓脂肪の蓄積抑制や砂糖の消化吸収を穏やかにする作用が期待できます。甘味度は砂糖の7割程度で、コクのあるスッキリとした甘味が特徴です。

2019年9月3日

食品機能性地方連絡会 アンチエイジングジャパン企画

食品機能性地方連絡会 事務局

アンチエイジングジャパン 2019@東京ビッグサイト西1・2ホール、アトリウム

■出展 9/9～11 アトリウムに2小間。

食品機能性地方連絡会・一般社団法人北海道バイオ工業会・九州地域バイオクラスター推進協議会として出展

■9/9 14:20～15:10 アンチエイジング・カフェ

マスター：多賀 昌樹

(和洋女子大学 大学院生活科学系 総合生活研究科/家政学部 健康栄養科学科 准教授)

ゲスト：川端 美枝

(イタリア料理イルピーノ オーナーシェフ/有限会社フードアトラス 代表取締役)

ライチ果実由来低分子化ポリフェノール(北海道)、イヌリン、テアフラビン(静岡)、希少糖(四国)を配合した「トルタ・カプレーゼ(マフィアが愛した小麦粉不使用のチョコレートケーキ)」(和洋女子大の多賀准教授監修、イルピーノ川端シェフのレシピ)とノンカフェインのコーヒーを飲みながらのトークセッション。機能性素材や地元の旬の食材を活用した料理メニューや加工食品開発、料理教室などを通じた地方での活躍をお話しいたします。

■9/10 13:30～14:20 ダイエットフォーラム「睡眠とダイエットを考える」

ダイエットカウンセラー 伊達友美氏(管理栄養士、日本抗加齢医学会認定指導士など)

フォーカスレディースクリニック 篠原絵里佳氏(管理栄養士、日本抗加齢医学会認定指導士など)

滝本食品(株) 常務取締役 中居香織氏(管理栄養士、フードコーディネーターなど)

睡眠と食に関してそれぞれの立場での考えを述べるなかで、美人ランチ、機能性食品の取り入れ方、エビデンスのあるもの(ヘルシーDoなど)を取り入れることの大切さなどを盛り込んでもらう

■9/10 15:00～17:00 食品機能性地方連絡会会議

東京ビッグサイト 西1 商談室(4)

伊藤忠食品(株) 商品本部 MD 統括部 地域産品 MD チーム チーム長 小池 昌孝氏に地域の高付加価値認証商品の市場性、注目度などについて情報提供いただく。各地からの近況報告、意見交換。

■9/11 10:30～11:30 ビジネスチャンスセミナー「食品機能性に関する地域の取り組み紹介」

10分×6団体くらいで、各地域の取り組みを紹介するコーナー。

■9/11 13:00～14:00 地域食品産業と機能性食品への期待(特別企画D会場)

青木 幹夫(経済産業省 経済産業政策局 調査課長) →WFJのときは内閣官房参事官

森下 竜一(大阪大学大学院医学系研究科 臨床遺伝子治療学 教授/内閣府規制改革会議委員)

河合 正樹(食品機能性地方連絡会 幹事/KM Inc. 代表取締役) :ファシリテーター

前半に青木氏に国のヘルスケア産業政策について紹介いただき、後半は森下先生からコメントいただく形でパネルディスカッション的に進めます。

以上