

News Release

平成27年 1月15日
株式会社あじかん
代表取締役社長 中谷 登
<http://www.ahjikan.co.jp>

ごぼう茶製造方法の特許取得に関するお知らせ

この度、株式会社あじかんは、ごぼう茶の製造方法に関する特許を取得しましたのでお知らせいたします。

ごぼう茶は、当社が発売した平成22年12月以降、急速に市場が拡大し、現在では、杜仲茶やハトムギ茶などと並んで健康茶の定番商品として認知されてきております。本特許には、ごぼうを美味しく加工する条件が詰まっており、細胞を極力破壊せずに加工することが、美味しさと高い抗酸化活性の両立のポイントです。

本特許の取得により、今後さらに利用用途を拡大させていく所存です。

記

特 許 名 称	ごぼう茶葉、これを用いたごぼう茶葉抽出液及びごぼう茶葉含有食品、並びにごぼう茶葉製造方法
特 許 番 号	特許第5661263号
特 許 出 願 日	平成21年 8月24日
特 許 取 得 日	平成26年12月12日
特 許 権 者	広島県広島市西区商工センター七丁目3番9号 株式会社あじかん
特 許 概 要	本特許は、表皮を含む生のごぼうを加熱後、カットして乾燥するごぼう茶葉の製造方法であり、この製法によって甘味成分であるフルクトース(※1)を増加させ、“あじかん焙煎ごぼう茶”の特徴でもある「甘味」や「こく味」を付与することができます。また、加熱処理を行うことで、ポリフェノールの酸化を抑え、より多くの有効成分を残すことが可能となり、高い抗酸化能を実現しています。

(※1) フルクトース(果糖)…………… 果物に多く含まれており、天然の糖の中で最も甘い。ごぼうの食物繊維であるイヌリンは、主にフルクトースからできており、分解することで「甘味」や「こく味」を付与することができる。

以 上

《本件に関するお問い合わせ先》

株式会社あじかん 人事総務部 (担当:澄田、鎌田) 【TEL】 082-277-7010