マラソンランナーやトライアスリートをサポート マグネシウムとカルシウム配合の業務用小麦粉商品を発売



吉原食糧(代表取締役:吉原良一)は、協和化学工業(坂出市林田町4035)と協力し、筋肉の動きを円滑にするマグネシウム(Mg)とカルシウム(Ca)をバランスよく配合した「マッスル麺」専用の小麦粉を商品化。12月20日 に業務用として販売開始しました。

「マッスル麺」は、運動に伴う発汗などで失われる栄養素を日常の食事の中で補えるようにと企画したもので、明確に「アスリート、スポーツ愛好者向け」をコンセプトとした小麦粉製品は日本で初めて(当社調べ)です。12月20日

から全国の製麺メーカーに向け、業務用として販売を開始します。

■開発の経緯

全国的にマラソンやトライアスロンなど持久系スポーツの愛好者が増える中、鹿屋体育大学が監修した「鹿屋アスリート食堂」(東京都)が話題を集めるなど、栄養バランスの優れた「アスリート食」への関心も高まっています。

Mgは日本人の食生活において不足気味で、発汗によってより多く失われ(Caよりも多く排出されやすい)、長時間の運動やその後の就寝中に足がつってしまうことがあります。アスリートはそれを防ぐため、日常から糖分・塩分だけでなく特にMgなどのミネラルを積極的に摂取すべきとされています。

そこで、MgとCaの効果に着目したのが「マッスル麺」です。アスリートたちが日常の食事の中でMgを摂取しやすくするため、麺の中にMgとCaをバランスよく含んだ麺を両社のコラボレーションにより開発しました。

■マグネシウム:カルシウムを1:2で配合

Mgは、筋肉のけいれんを抑え、こむら返りを防止・改善するなど、筋肉(骨格筋)の動きを円滑にする働きがあることが知られています。(参考:Mgは筋肉を弛緩、Caは筋肉を収縮させる。またMgは血圧を下げ、Caは上げる)

マッスル麺は、ふたつのミネラルを望ましい摂取バランスMg: Ca=1:2 (京都大学糸川嘉則教授「Mgと循環器疾患」)の配合で作っており、より効率よく摂取することができます。

■弾力の強い食感 「中華麺 (ラーメン) 風の麺」

ラーメンの製麺に使用する「かん水」は、炭酸ナトリウムと炭酸カリウムの混合物で、その水溶

液は強アルカリ性です。これを小麦粉と混ぜ合わせると、小麦粉中のフラボノイド色素が黄色に 発色し中華麺独特の色合いと風味、弾力が生まれます。

マッスル麺に使用する酸化マグネシウム・炭酸カルシウムも水に混ぜると強アルカリ性になり「かん水」に似た働きをします。「マッスル麺」はその特徴を活かしかん水を使用せずにラーメンのように黄色い麺と、弾力の強い食感、風味になるように仕上げています。

(かん水を使用しないことから「マッスル麺」は生麺類の公正競争規約によって「中華麺」、「 ラーメン」と表示できません。その場合「かんすい不使用」と表示できます)

(※「マッスル麺」:登録商標出願中)

■規格・価格

業務用 20kg入り オープン価格

■マッスル麺の栄養成分について

(1)

茹麺100g中、Mg96mg以上、Ca204mg以上を含有するので「Mg、Caが豊富に含まれる麺」という表現が可能です。(消費者庁「食品表示基準」)

(2)マッスル麺1食(茹麺200g)だけで、日本人の一日に摂取する推奨量を以下の通り満たします。(厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015年版)」)

【18~29歳男性の場合】 Mg: 1日の推奨量の約65% Ca: 1日の推奨量の約66% 【30~49歳男性の場合】 Mg: 1日の推奨量の約60% Ca: 1日の推奨量の約80%

※協和化学工業 企業概要

所在地:坂出市林田町4035/代表者:代表取締役:宮田茂男、会長:松島慶三/電話:

0877-47-0011 FAX: 0877-47-4721

/事業内容:医療用医薬品・無機化学工業品の製造販売

【本件に関するお問い合わせ先】

吉原食糧株式会社

担当:沖

TEL: 0877-47-2030

Generated by ぷれりりプレスリリース

https://www.prerele.com