

2025 年 10 月 22 日

太陽化学株式会社

「モリンガ種子由来グルコモリンギン」・「没食子酸」

PRISMA2020 準拠の機能性表示食品届出受理

当社が取り扱う「モリンガ種子由来グルコモリンギン」※、「没食子酸」※の PRISMA2020 準拠の機能性表示食品届出が受理されましたのでご紹介いたします。

特に、モリンガ種子由来グルコモリンギンの体の 4 つの部位（首、肩、腰および関節）の不快感を和らげるというヘルスクレームは、日本で初めて受理されました。

没食子酸については、3 つの機能性（食後血糖、食後中性脂肪、内臓脂肪・体重・BMI）について受理されました。

モリンガ種子由来グルコモリンギン：首、肩、腰および関節

届出番号：K143

機能性関与成分：モリンガ種子由来グルコモリンギン

1 日あたりの摂取目安量：12 mg

機能性表示：本品に含まれるモリンガ種子由来グルコモリンギンには、日常動作に伴う一時的な首、肩、腰や関節の不快感を和らげる機能が報告されています。

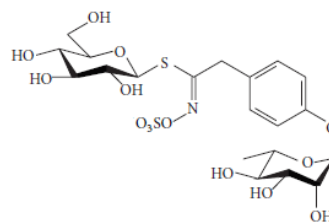
届出情報

https://www.fld.caa.go.jp/caaks/s/cssc01/fwccd01?c_id=a09F900004skTDtIAM

※モリンガは豊富なタンパク質、ビタミン、ミネラルに加え、様々な生理活性物質など、多くの栄養素を含み、スーパーフードとして世界中で利用されている植物です。特に種子には体内でモリンギンに代謝されるグルコモリンギンが豊富に含まれています。モリンギンは反応性に富む特徴的な部位を持ち、生体内防御因子を増加させ、体内の抗酸化作用や抗炎症作用を高めることが明らかになっています。ヒト臨床試験ではグルコモリンギンの摂取により、疲労感やさまざまな不定愁訴が軽減されることが確認されています。



モリンガ（鞘と種子）



グルコモリンギン

没食子酸：食後血糖値上昇抑制

届出番号：K136

機能性関与成分：没食子酸

1 日あたりの摂取目安量：20.8 mg

機能性表示：本品に含まれる没食子酸には、食事の糖の吸収を抑え、食後の血糖値の上昇をおだやかにする機能が報告されています。

届出情報

https://www.fld.caa.go.jp/caaks/s/cssc01/fwccd01?c_id=a09F900004skTDmIAM

没食子酸：食後血中中性脂肪上昇抑制

届出番号：K137

機能性関与成分：没食子酸

1 日あたりの摂取目安量：20.8 mg

機能性表示：本品に含まれる没食子酸には、食事の脂肪の吸収を抑え、食後の血中中性脂肪の上昇をおだやかにする機能が報告されています。

届出情報

https://www.fld.caa.go.jp/caaks/s/cssc01/fwccd01?c_id=a09F900004skTDnIAM

没食子酸：内臓脂肪・BMI・体重

届出番号：K138

機能性関与成分：没食子酸

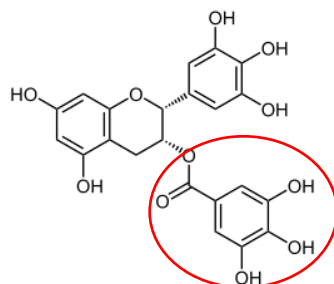
1 日あたりの摂取目安量：29.0 mg

機能性表示：本品に含まれる没食子酸には、肥満気味な方の内臓脂肪や体重を減らし、BMI 値を改善する機能が報告されています。

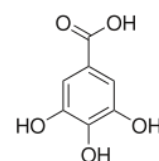
届出情報

https://www.fld.caa.go.jp/caaks/s/cssc01/fwccd01?c_id=a09F900004skTDnIAM

※没食子酸は植物性ポリフェノールの 1 種で、虫が特定の植物に寄生することで形成される“虫こぶ（没食子と呼ばれる）”に多く含まれるタンニンを構成する酸として発見されました。アミラーゼ、グルコシダーゼ、リパーゼなど、糖や脂質の吸収に関わる消化酵素のはたらきを阻害することで、糖や脂質の吸収を穏やかにする作用があります。また、ミトコンドリア機能を活性化し、エネルギー消費を促進することで、内臓脂肪の蓄積を抑制し、体重や BMI の増加を防ぐ作用があります。実は、下の図に示すように、没食子酸はお茶に含まれるカテキンの構造の中にも含まれています。太陽化学では、この没食子酸を多く含有する特別な緑茶抽出物を開発し、機能性表示食品の素材としても提供しています。



カテキン（エピガロカテキンガレート）



没食子酸

当社製品を用いた機能性表示食品の開発をお考えのお客様には、届出に関するサポートもご提供しております。ご検討の際は、各営業担当またはお問い合わせフォームまでご連絡ください。

【お問い合わせ先】

太陽化学株式会社
担当：経営企画部 伊藤
Tel：03-5470-6800
E-Mail：support@taiyokagaku.co.jp