

長野県と共同開発した新しい葉野菜 ケールとダイコンから生まれた「ケーリッシュュ®」の販売開始 ～今話題の健康成分スルフォラファンを多く含む～

カゴメ株式会社(代表取締役社長:寺田直行 本社:愛知県名古屋市)は健康成分スルフォラファン(*1)を多く含む新しい葉野菜「ケーリッシュュ」(*2)の販売を開始いたします。10月21日(月)から、カゴメ野菜生活ファーム富士見(*3)のレストランで「ケーリッシュュ」を使ったメニューの提供を始めました。今後は首都圏の健康志向の高い中食や外食でもメニュー化を図ります(*4)。将来的には、加工食品(スープや飲料など)の原料としての活用も検討いたします。

(*1) 食品中ではSGS(スルフォラファングルコシノレート)として存在しており、体内で分解されることでスルフォラファンに変わります。

(*2) 「ケーリッシュュ」(品種名:サンテヴェール48)は、カゴメ株式会社の登録商標です。

(*3) 当社が2019年4月に長野県諏訪郡富士見町に開園した観光施設。レストランの他、農業や調理体験、工場見学を楽しむことができます。

(*4) 今シーズンの販売期間は2019年11月上旬から12月下旬までです。

「ケーリッシュュ」はケールとダイコンを掛け合わせた新しい葉野菜です。生で食べるとダイコンやルッコラのような辛味があり、加熱調理すると濃い旨味が引き立ちます。この野菜の特徴は、健康成分スルフォラファンを豊富に含んでいることにあります。スルフォラファンを多く含む野菜にはブロッコリーの新芽がありますが、その食べ方はサラダや和え物、料理のトッピングが中心です。一方「ケーリッシュュ」は、生ではもちろん、スープ・煮物・炒め物などの加熱調理メニューにもむいていることから、スルフォラファンの摂り方の選択肢を広げます。

当社は経営課題に健康寿命の延伸を掲げており、「ニッポンの野菜不足をゼロにする」ことを目標に、トマトやベビーリーフといった生鮮野菜から、野菜飲料などの加工品、またサプリメントまで様々な商品を展開しております。これから「ケーリッシュュ」を広めていくことにより、お客様の健康で豊かな食生活に貢献してまいります。



< 開発の経緯 >

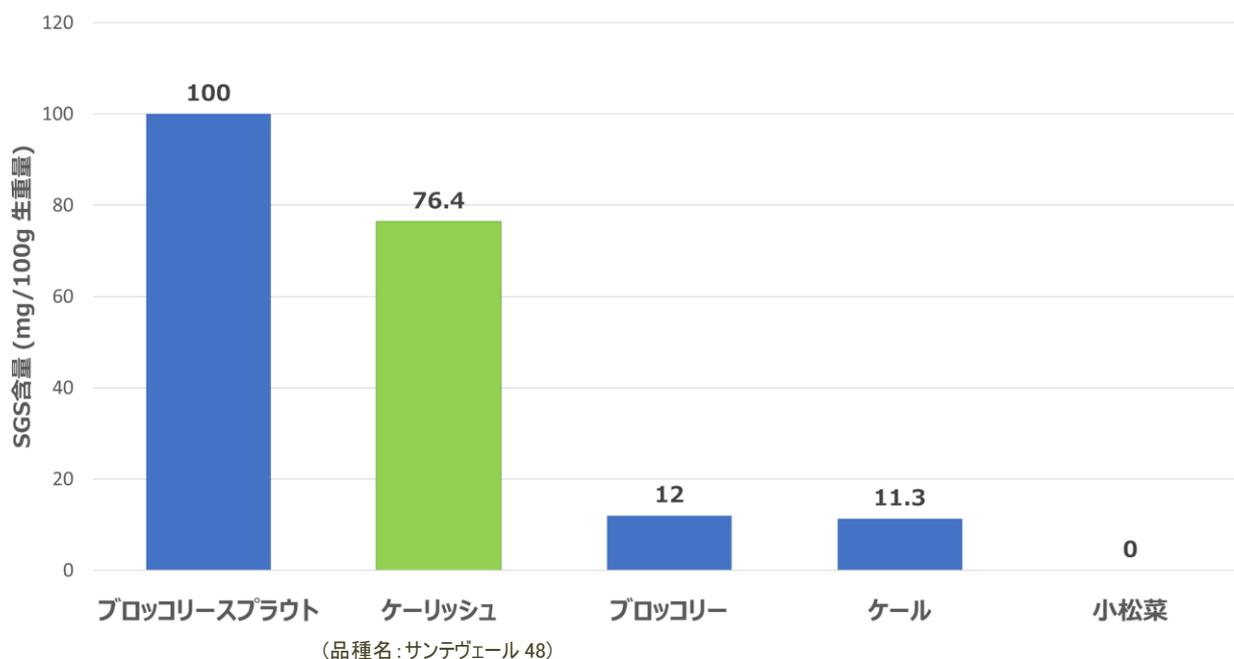
長野県の野菜花き試験場(※)は2009年にケールとダイコンの交配で新野菜「長・野48号」を育成しました。異なる種類の野菜どうしの交配(かけ合わせ)であり種子ができていくため、当社で苗の増殖技術と量産体制を確立し、2018年に長野県と共同で品種登録出願を行いました(品種名:サンテヴェール48)。2019年、当社では、この野菜をケールとダイコン(ラディッシュ)から生まれたことから「ケーリッシュ」と名付けました。

※野菜花き試験場では、野菜・花き・きのこ等の、安定生産と競争力の強化に即応できる、本県オリジナルの病気に強く、高品質な新品種の育成と新品目の開発や、低コスト・省力・軽作業生産技術、高品質・安定生産技術、環境にやさしい栽培技術の研究・開発が行われています。

<https://www.pref.nagano.lg.jp/yasaikaki/>

< 栄養成分の特徴 >

ケーリッシュには、ブロッコリーやケールなどの一部の野菜にしか含まれていないSGS(スルフォラファングルコシノレート)が多く含まれております。



※ SGS(スルフォラファングルコシノレート)は、体内で分解されることでスルフォラファンに変わります。

※ ブロッコリーの新芽であるブロッコリースプラウトは、成熟したブロッコリーよりも高濃度に SGS(スルフォラファングルコシノレート)を含みます。

(出典)

※ ブロッコリースプラウトとブロッコリーの値: 河出書房新書、大澤俊彦著、ISBN978-4-309-50262-5

※ ケールの値: Hahn C et al., J. Agric. Food Chem. 64, 3215-3225 (2016)

※ ケーリッシュ(品種名:サンテヴェール48)の値: カゴメ調べ

※ 小松菜の値: 長田 早苗他., 日本食生活学会誌, 25, 121-130 (2014)

<ケーリッシュを使ったメニュー（カゴメ野菜生活ファーム富士見のレストラン）>



ケーリッシュとベーコンのクリームソースのペンネ



自家製サルシッチャ（ソーセージ）のケーリッシュ添え

（参考）スルフォラファンに注目した当社商品について

当社は 2005 年から、スルフォラファンの健康機能に関する研究に取り組んでおります。2012 年には当社の通信販売事業において、サプリメント「スルフォラファン」を発売いたしました。発売以来、多くのお客様にご利用いただいております。2018 年度の売上は、2015 年比で約 1.8 倍にまで拡大しました。

2019 年 7 月には、中高年世代の健常域でやや高めの血中肝機能酵素（ALT）値を低下させる機能を持つ、機能性表示食品として販売しております。

[機能性表示食品（届出番号 D355）]

本品は、スルフォラファングルコシノレートが含まれるため、健康な中高年世代の方の健常域でやや高めの血中肝機能酵素（ALT）値を低下させる機能があります。血中 ALT 値は肝臓の健康状態を示す指標の一つです。本品は、中高年世代の肝臓の健康状態を示す一指標の改善に役立ちます。

※本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません



【本件のお問い合わせ先】

カゴメ株式会社 経営企画室 広報グループ 鶴田、北川

TEL / 03-5623-8503 FAX / 03-5623-2334