

OEM製品化フロー



OEMの種類 ティーバッグ、清涼飲料、一般食品など様々な製品化が可能です。

世界初の特許製法で
創り上げた
びわ葉混合発酵茶は
長崎「産・官・学」の
協力体制から
生まれた製品です。



Omura City
Nagasaki Kyushu



SANDAI Co., Ltd.
株式会社サンダイ
〒856-0047 長崎県大村市須田ノ木町858-6
TEL: 0957-54-5150 FAX: 0957-54-5149
Mail: info@kk-sandai.jp

発酵茶。びわ葉混合、世界初。

OEMで
ご提供
致します。

特許番号「第4701327号」
世界初の特許製法で
創り上げ
ました。

SANDAI Co., Ltd.

世界初の特許製法「異種混合発酵製法」で「びわ葉と茶葉」を揉み込んで創り上げた「びわ葉混合発酵茶」をOEMでご提供します。

長崎県農林技術開発センター・長崎県工業技術センター・長崎大学・長崎県立大学・九州大学の連携プロジェクトからなる共同研究で導き出された「びわ葉混合発酵茶」。びわ葉と茶葉と一緒に揉み込む世界初の「異種混合発酵製法」から生み出されたこの発酵茶は現代人の悩みをサポートする魅力的な製品です。

2種類の葉を揉み込み発酵させる世界初の製茶法「異種混合発酵製法」

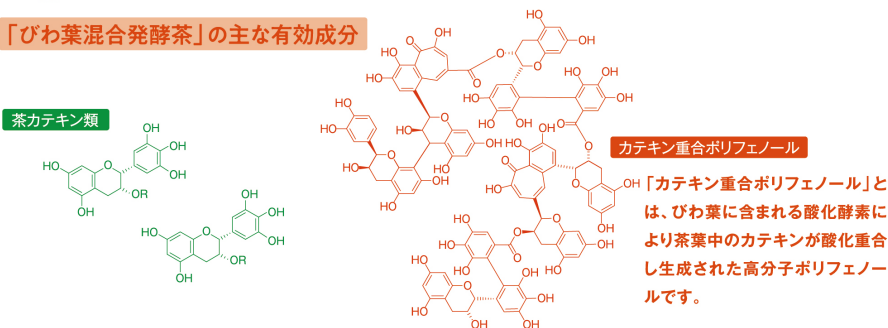


有効成分「カテキン重合ポリフェノール」量を増加。



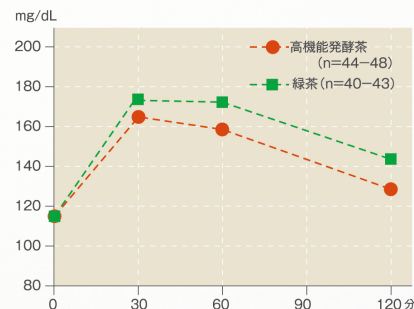
「びわ葉と茶葉」を混合揉捻する「異種混合発酵製法」により、多くの機能性が知られている「茶カテキン」に加え「びわ葉混合発酵茶」特有の有効成分「カテキン重合ポリフェノール」の含有量が高めることに成功しました。茶葉が発酵することにより味がマイルドで風味豊かなお茶になりました。

「びわ葉混合発酵茶」の主な有効成分



「びわ葉混合発酵茶」の有効性。

ヒトを対象とした食後の血糖上昇抑制作用。



POINT

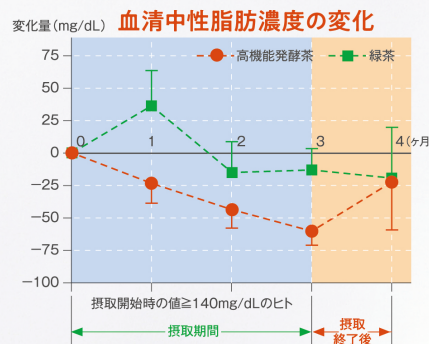
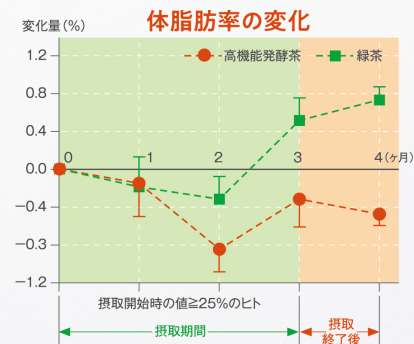
摂取による血糖上昇抑制の有効性

食後の血糖値上昇を抑えることでインスリンの分泌が抑制され、糖尿病を抑える効果が期待できます。

【試験内容】血糖上昇抑制作用

- 被験者／健康な中高年男女52名
 - 摂取量／びわ葉混合発酵茶2g(熱水抽出物)
 - 試験方法／無作為化二重盲検プラセボ対照クロスオーバー法
- 《被験者が「びわ葉混合発酵茶」あるいは「緑茶」200mlのどちらかを摂取し、その1週間後に前週とは別のお茶を摂取させた。》

ヒトを対象とした「びわ葉混合発酵茶」の体脂肪減少。および血液中の中性脂肪濃度減少。



POINT

摂取による、体脂肪及び中性脂肪減少の有効性

- 肝臓における脂肪合成抑制
- 小腸からの脂肪吸収抑制
- 褐色脂肪組織における脂肪燃焼促進

【試験内容】体脂肪、中性脂肪

- 被験者／30歳から59歳の健康な中高年男女49名
 - 摂取量／びわ葉混合発酵茶2g(熱水抽出物)
 - 試験方法／無作為化二重盲検プラセボ対照並行群間比較法
- 《被験者が「びわ葉混合発酵茶」あるいは「緑茶」200mlを朝食、昼食および夕食時の1日3回、12週間にわたって摂取させた。》