



2021年4月5日

報道関係各位

## 「和柿飴」新商品発売に関する記者会見のご案内

平素は、松本大学の活動にご理解およびご支援賜りまして心から感謝申し上げます。

この度、松本大学矢内研究室は、株式会社まるたか様および有限会社あづみ野食品様との共同で新商品を発売する運びとなり、記者会見を開かせていただくこととなりました。ぜひ取材の方よろしくお願いたします。

敬具

記

日 時：2021年4月7日 14:00～15:00

場 所：松本大学6号館1階 会議室

出席者：松本大学矢内研究室

◆発売商品名：◎和柿飴

◆価 格：300円（税込み）

◆販売場所：長野県内 SA、PA（一部）4月17日販売スタート。その他店舗にて展開予定

### 《商品コンセプト》

消費者の食のニーズに機能性の要求がより高まってきています。飽食の時代から、健康長寿にかかわる素材や食事の在り方に高い関心もたれる傾向にあります。また、リモートワークや旅行の自主規制などにより、ヒトの流れが変わり、観光需要も低迷している現状のなか、食についてはヒトの健康に寄与するとともに、地域の活性化を担う素材を用いた食品というジャンルも重要性が高いと考えます。

今回発表する商品は、6次産業化を軸とした商品として、長野県南信地方で有名な市田柿と同じ原料を使用した柿の飴を開発しました。柿に含まれる特徴的な機能性成分として、ポリフェノールにカテゴリーされるタンニンという物質をクローズアップしました。柿はビタミンCが豊富で風邪予防に効果的と言われますが、実はビタミンAに分類されるβクリプトキサンチンや、タンニンが非常に多く含有され、どちらも風邪の予防に効果が期待されます。今回は柿のタンニンに着目し、その機能性に着目したのど飴として発売します。

柿のタンニンには、抗菌作用、抗インフルエンザ作用、虫歯予防、ダイエット効果、発がん抑制作用、抗酸化作用、口臭予防など様々な効能について論文が書かれています。柿タンニンを含む商品がみられるなか、我々の商品は6次産業化を軸に、地域素材に光を当てる形での商品化を行いました。これにより、柿の有効活用が期待でき、今や全国ブランドである市田柿の産地を守り継承する役割が果たせると考えております。

地域素材を手軽に食べていただける商品として、地元の方々をはじめ、多くの方に食べていただければ幸いです。よろしくお願いいたします。

■本件に関するお問合せ先

松本大学 矢内研究室 TEL 0263-48-7200(代表) (携帯:090-1629-5888)

[kazuhiro.yanai@t.matsu.ac.jp](mailto:kazuhiro.yanai@t.matsu.ac.jp)