

## 1.伊藤園専用にんじん「朱衣」について

国内外の50以上の品種から、約10年かけて選び抜いたにんじんです。野菜飲料の原料として、栄養成分、糖度、安全性に優れ、伊藤園が専用で使用することができます。

### ■特長

①甘みが強く、糖度が一般的なにんじんにの**1.1~1.3倍**  
にんじん特有の青臭みが軽減されます。

**β-カロテン 約1.5倍**

②βカロテンが一般的なにんじんの約**1.5倍含有**  
緑黄色野菜に多く含まれるカロテノイドの一種で、特ににんじんに多く含まれています。このβ-カロテンは、体内に入ると小腸から吸収され、必要な分だけビタミンAに変化します。

朱衣 **11,477μg**

一般 **7,200μg**

③**GABA が一般的なにんじんの約2.5倍以上含有**

出典：日本食品標準成分表2015年版(七訂)「にんじん(皮むき、炒め)」の値より

これまで、GABAが含まれる食品は、チョコレートやトマトがよく知られており、機能性表示食品として製品化されてきました。にんじんにも新たな可能性があることを信じ、当社 農業技術部が研究を行った結果、大きな発見がありました。

伊藤園専用にんじん「朱衣」には、アミノ酸量が一般的なにんじんの約2倍、**GABA**が約2.5倍以上含まれており、2020年9月9日に開催された「一般社団法人 日本土壌肥料学会」にて発表しました。

## 全アミノ酸量

### アミノ酸合計



品種	アミノ酸 (mg/100g)																	合計	
	Arg	Lys	His	Phe	Tyr	Leu	Ile	Met	Val	Ala	Gly	Pro	Glu	Ser	Thr	Asp	Trp		Cys
一般	20	22	8	17	11	24	18	6	23	50	16	14	76	22	17	54	6	6	410
朱衣	37	40	16	30	21	47	35	12	49	139	29	27	323	49	37	151	10	9	1,057

一般品種は向陽2号、愛紅、彩誉の3品種平均を指す。サンプルは、一般品種、朱衣とも同一圃場にて育成し、2018~2020年にかけて北海道10月、千葉県12,2,3月、熊本県2月で収穫したサンプルを粗粉砕し分析(※)。2年分の平均値を示した。

## 品種別GABA含量

### GABA



品種名	GABA (mg/100g)		平均
	2018年	2019年	
向陽2号	22.0	23.0	22.5
愛紅	17.0	21.0	19.0
彩誉	19.0	24.0	21.5
朱衣	56.0	64.0	60.0

サンプルは、一般品種、朱衣とも同一圃場にて育成し、2018~2020年にかけて北海道10月、千葉県12,2,3月、熊本県2月収穫したサンプルを分析(※)。

(※) 分析は日本食品分析センター

朱衣のGABA含量は一般品種の2.5倍以上で60mg/100g含まれる。  
これはトマト(57mg/100g)(\*)と同等の含有量である。

(\*) 農研機構機能性成分データより

## 2.GABA について

「GABA」とはGamma-Amino Butyric Acid (γ-アミノ酪酸) の略で、「ギャバ」と呼ばれています。人間の脳内にも存在し、緊張やストレスなどをやわらげて、脳の興奮を鎮める働きがあると言われています。また、GABAには睡眠の質を高めたり、**血圧が高めの方の血圧を下げる機能がある**ことが報告されています。

# GABAの働き：血圧上昇を抑制

