

2019年01月31日  
株式会社喜界島薬草農園

**気になる冬太り対策にピッタリ！  
血糖値の上昇を抑える効果が証明された機能性表示食品の青汁  
「島の太陽と潮風で育った青汁」を使った  
インスタ映え料理の試食イベントを築地にて開催**

株式会社喜界島薬草農園(本社：鹿児島県大島郡、代表取締役：石原 健夫)は、日本初となる機能性表示食品の青汁『島の太陽と潮風で育った青汁』を使い、フードコーディネーターの梶山 葉月氏に監修していただいた料理レシピの試食会を、2019年1月16日(水)にShare Space築地～ichigoen～にて開催しました。



イベントイメージ(1)

『島の太陽と潮風で育った青汁』は、日本の青汁で乾燥葉物野菜として初めて、食後の血糖値を下げる機能性表示食品の登録が認められた商品です。食べる前に『島の太陽と潮風で育った青汁』を飲んだ方と飲んでいない方で血糖値を測ったところ、飲んだ方の血糖値の上昇が抑制されるという、明らかな結果が出ました。この血糖値上昇抑制効果は、青汁を加熱調理しても同じ効能が得られることが証明されています。

今回のイベントでは、キツイ糖質制限ダイエットはしたくないけれど、血糖値をコントロールして無理せずダイエットをしたいという希望をお持ちの方々に、梶山 葉月氏プロデュースの美味しくオシャレな青汁料理、ガパオライス・里芋とえびとほうれん草グラタン・はちみつ豆乳パンケーキを召し上がって頂きました。

当日、ご参加頂いた方からは「青汁の苦さなどは感じないので、これなら日々の生活に取り入れやすい」「食前に青汁を飲むのはストレスだけど、料理に混ぜられるなら楽に続けられそう」という感想が寄せられました。

喜界島の特産品通販サイト | 島の太陽と潮風 <https://kikaijima.co.jp/>

#### ■商品特徴

【シンプルに、良い素材だけを厳選】

##### ○喜界島産 ボタンボウフウ

ボタンボウフウは、過酷な環境でも育つ非常に生命力の強いセリ科の植物です。

キャベツの6倍の食物繊維でミネラルたっぷり。女性の美容に嬉しい豊富なポリフェノールや、ビタミンCたっぷりで美容効果や潤いを保つ働きにより、美しい肌へ導きます。ボタンボウフウ(長命草)由来クロロゲン酸には食後に上がる血糖値を抑える機能が報告されています。

本商品のボタンボウフウは、隆起珊瑚礁のカケラが散らばった喜界島の大地で栽培されたもの。自然のミネラル豊富な良い土が良い野菜を育てます。

##### ○鹿児島産 大麦若葉

ミネラル、ビタミン、酵素などの栄養素を含んでおり、青汁の原料としても注目されています。中でも、大麦若葉に多く含まれているSOD様作用は、活性酸素を抑制する働きがあります。

##### ○鹿児島産 オクラ

βカロテン、カルシウム、カリウム、ビタミンK、B1、B2を含み、若々しいお肌や髪を保ち続けたい女性に嬉しい栄養素がいっぱいです。

##### ○喜界島産 ゴマ若葉

鉄分やカルシウム、ビタミンA、E、ルテイン、炎症を抑える成分アクトオシドも含まれた栄養バランスが良い食材です。

【食事前の1杯で、美しさをキープする食事にチェンジ】

ボタンボウフウ(長命草)由来のクロロゲン酸には食後に上がる血糖値を抑える機能が報告されています。パンやパスタなど炭水化物が多い食事をする、運動量が少ない、外食が多い、

早食いをしてしまうなどといった身体の「糖化」を招きやすい生活習慣をお持ちの方にも1日1杯からカラダチェンジの習慣としておすすめします。

【フードコーディネーター 梶山 葉月氏監修レシピ】

- ・ガパオライス
- ・アボカドカルボナーラ
- ・里芋とえびとほうれん草グラタン
- ・はちみつ豆乳パンケーキ

レシピページ： <https://kikaijima.co.jp/html/page3.html>

【梶山 葉月氏プロフィール】

東京農業大学卒業。主にテレビやCMなど広告関係の料理製作・スタイリング・レシピ提案・ケータリングなど「食」のトータルコーディネートを行っている。素材を生かしたシンプルな料理には定評があり、見た目の美しさもさることながら美味しく体に良い料理を目指している。

#### ■商品概要

商品名 : 【初回限定 送料無料】島の太陽と潮風で育った青汁 5包

価格 : 540円(税込・送料無料)

内容量 : 15g(3g×5包)

原材料名 : 大麦若葉末、ボタンボウフウ若葉末、  
デキストリン、オクラ末、ゴマ若葉末

商品ページ： <https://kikaijima.co.jp/shopdetail/000000000010/>

商品名 : 【送料無料】島の太陽と潮風で育った青汁 30包 喜界島のはちみつプレゼント！

価格 : 3,980円(税込・送料無料)

内容量 : 90g(3g×30包)

原材料名 : 大麦若葉末、ボタンボウフウ若葉末、  
デキストリン、オクラ末、ゴマ若葉末

商品ページ： <https://kikaijima.co.jp/shopdetail/000000000009/>

#### ■販売場所

通販サイトのみでの限定販売となります。

喜界島の特産品通販サイト | 島の太陽と潮風 <https://kikaijima.co.jp/>

## ■株式会社喜界島薬草農園について

喜界島薬草農園は、鹿児島県にある奄美諸島に位置した喜界島にあります。

喜界島の農家さんと共にボタンボウフウの栽培をはじめてから、このすばらしい自然の力と、ボタンボウフウを多くの人に届けたいとの想いで設立しました。

隆起珊瑚の島ならではの豊富な土壌の力と、徹底的に食の安全を追求した無農薬・化学肥料不使用にこだわり、ボタンボウフウ(長命草)生産と商品開発、喜界島の洗いごまやはちみつの販売なども行っています。

ミネラル豊富な自然のままの農産物を加工し、私たちの生活に欠かせない島の恵みをみなさまにお届けしたい。

パワーあふれる自然の味をそのままに青い海と珊瑚の島、「喜界島」を多くの人に知ってもらい、日本古来の生活スタイルや食文化を現代にいかすお手伝いを目指しています。

## ■会社概要

会社名 : 株式会社喜界島薬草農園

所在地 : 鹿児島県大島郡喜界町阿伝1535番地

代表取締役 : 石原 健夫

設立 : 2013年4月

資本金 : 2,400万円

事業内容 : 農産物及び薬草栽培並びに農場経営  
地域特産品の研究開発、加工製造販売  
農産加工品の販売

コーポレートサイト : <http://yakusonoen.kikaijima.co.jp/>

喜界島の特産品通販サイト | 島の太陽と潮風 <https://kikaijima.co.jp/>

---

### 【本件に関するお問い合わせ先】

広報担当

社名 : mode株式会社

担当者 : 望月

TEL : 080-9371-4345

FAX : 03-3275-6676

E-mail : [pr@mode2009.jp](mailto:pr@mode2009.jp)



イベントイメージ(1)



商品イメージ(1)



イベントイメージ(2)



商品イメージ(2)



商品イメージ(3)



イベントイメージ(3)



イベントイメージ(4)



イベントイメージ(5)



イベントイメージ(6)



イベントイメージ(7)



フードコーディネーター 梶山 葉月氏