母子手帳

「和ハッカとお砂糖の生スクラブ」 デイリーアロマジャパン

きる商品となってい

と、効果がより実感で

る」 (同社)

容器は、食品調味料

閉ボトルを採用し、中 などに使われる二重密 トな部位に使用する

コルテなどのデリケー 遠しがちなリップやデ

和ハッカ」から、新 記「和ハッカとお砂

クリアで爽快感のある

期待される。

「普段スクラブを敬

のスクラブで、穏やか

011800円、5月

発売)と「ボディミス トCOOL+」(10

た滑らかなペースト状 湿成分と砂糖を配合し

に角質を落とすことが

出した精油を使用し、

8

|日、 ブランド 「北海 ロマジャパンは5月 で展開するデイリー

道・紋別郡の滝上町で

同ブランドは、北海

クラブ」は、植物性保

ハッカとお砂糖の生ス 今回発売される「和

OOL+] (300mL

「ミルクローションC

また、同ブランドの

1900円、5月25日

育てられた貴重な和種 ハッカ「北斗」から抽

を活かした製品を幅

一の3つを柱にアロ

発売する。

花

王

国産精油にこだわったブランド

週

・プロフェッショナ

30g1800円)を

糖の生スクラブ」(2

香りを特長としている。

国産・オーガニッ

nduced ce-- swe---ng act による研究論文「Hypotonicity-

探求センター・富永真琴教授との共同研究 マンダムと自然科学研究機構・生命創成

Р.

のさらなる応用に向けてとしている。

4 0 4 3 1 Р

u e 4,

2

感覚刺激の評価方法

取り組む」

マンダム

感覚刺激の研究 究で入澤宏·彩記念 JPS優秀論文賞を受賞

英文機関誌 a l S c o u r n a l o g i c h y s i o l o f P J P S (J 彩記念JPS優秀論文賞」を受賞した。 本生理学会大会において「日本生理学会 入澤宏・ せる)」が、3月2~3日に開催された第9回日 き起こされる細胞の膨張がTRPA1を活性化さ ->ates TRPA1 (低浸透圧によって引 今回で2度目となる。 Receptor Pot P(Transient ものに授与されており、 ential)チャネルを 感覚センサーとしてTR マンダムとしての受賞は 共同研究では、細胞の を解明した。 ている。 は、低浸透 とつである ャネルのひ TRPA1

領域の研究 s)」に掲 特に優秀な Volume 8, Iss 載された全 論文の中で e n c e おり、今回受賞した論文 PS(July 2018, び製品への応用を進めて 用いた評価法の開発およ は2018年7月号のJ Ŋ とを見出し、水などの浸 ことにより活性化するこ 関する研究の深化を図 ての役割を示すものであ る感覚刺激のメカニズム 1の物理刺激受容体とし 明とされてきたTRPA 眼の中に入ることで起き 「これからも感覚刺激に 透圧の低い溶液が鼻腔や 圧により細胞が膨張する この解明は、長らく不 同社は受賞を受け、

分野

含有飲料を単回摂取した 低減したクロロゲン酸類

生成する酸化成分を低減

コーヒー豆の焙煎により

е

diated Dil

(FMD)

したクロロゲン酸類含有

場合、食後の血管内皮機

能が改善することを示唆

飲料を食事とともに単回

とを確認した。

していないクロロゲン酸

一方、酸化成分を低減

が摂取前より改善するこ 時間後、2時間後の数値 ation) の摂取後1

に掲載され TRPチ クロロゲン酸含有飲料の

門の東幸 学研究部 医学研究 究所 ゲ 究所の研 医科学研 爆放射線 究グルー 害病理研 ゲノム障 センター 島大学原 物科学研

/ ム障害

共同で、 コーヒー 仁教授と 25日発売)で、メンソ する結果を得た。 他の2ブランドから発 た新製品発表会では、 リニューアルを実施。 の日本人成人を対象に、 セルを図る。 ブランド全体でクロス 研究では、血圧が高め 4月12日に開催され ルを新たに配合する 血管内皮機能の指標であ SFMD (Flow-摂取させた。その結果、

> 料の単回摂取では、摂取 クロロゲン酸類非含有飲 類含有飲料、酸化成分・

後に血管内皮機能の改善

につながるという。 なく、製品の酸化防止 身が空気に触れること

を特長とする ZU」からは、 ズ精油の香り 高知産YU 高知県産ユ ラエティショップや自 いブランドとなってい インバウンド需要が強 く。これらのブランド nなどで展開して 社サイト、Amazo おり、空港内の店舗で ったご当地を訴求して は、北海道や高知とい

る酸化成分を試験の (1)酸化成分低減クロロゲン酸類 合有飲料: A (n=19) p=0.04 p=0.03 6.0±2.4 1時間後

(2)酸化成分非低減クロロゲン酸類 含有飲料(コントロール): B (n=19) 4.9±4.6 E 血管内皮機能 (FMD) 1 89 88 68 2時間後

豆に含まれる

試験② (3)酸化成分低減クロロゲン酸類 含有飲料:A(n=18) E p=0.02

摄取前

4.9±2.1

1 99 100 68

(4)酸化成分およびクロロゲン酸類 非含有飲料 (プラセボ):C (n=18) Ê 4.6±3.4 3.8±3.7 4.1±3.3 血管内皮藻胞 (FMD) 2時間後 1時間後 2時間後 摂取前

月25日発売)を加える。 SPF5 PA+++ では、「UVクリー 売)を発売する。 980円、4月25日発 $\begin{array}{c} \mathrm{PA} + + + \\ \mathrm{A} \end{array} \begin{array}{c} \mathrm{10} \\ \mathrm{10} \end{array}$ 白くまアウトドア」 (40g1980円、4 アウトドア向け

25日発売)、 ム SPF 50 「UVクリー 00円、4月 ク」(1枚4 フェイスマス ジューシー ている」(同社)

「販路としては、バ

売される新製品も紹介

ヒー豆の焙煎 試験で、コー 象にしたヒト 圧が高めの日 を行う中、血 について研究 体への機能性 ン酸類」の生 ル「クロロゲ 本人成人を対 ポリフェノー

ノは、広

唆された。 関が認められ、クロロゲ は関係性があることが示 と血管内皮機能の改善に ゲン酸類濃度には正の相 酸類含有飲料の単回摂取 分を低減したクロロゲン は認められなかった。 後のFMDと血中クロロ 、酸類の血中濃度の上昇 つまり、酸化成分を低 このことから、酸化成

善効果を弱めることが示 ること、焙煎により生成 する酸化成分がクロロゲ 有飲料の単回摂取によっ 減したクロロゲン酸類含 て血管内皮機能が改善す 、酸類の血管内皮機能改