PRESS RELEASE

一般社団法人 日本スーパーフード協会

発表！ 2018年上半期 トレンド予測 ジャパニーズスーパーフード ランキングTOP10

一般社団法人 日本スーパーフード協会（所在地：東京都港区、代表理事:勝山亜唯美）は、今回が第１回目となる「２０１８年上半期トレンド予測　ジャパニーズスーパーフードランキングＴＯＰ１０」を発表いたします。

当協会では、これまでは主に海外のスーパーフードを日本で普及・啓発する活動を行ってきましたが、２０１８年からは地方創生かつ日本創生の一助として、スーパーフードと呼ぶに相応しい、日本の伝統自然食品や伝統製造法を有する国産の食品を、「ジャパニーズスーパーフード」として認証・推奨し、新たな装いにてブランディングすることで、国内外での需要を促進する活動を行っていきます。

＊＊

２０１８上半期 トレンド予測
ジャパニーズスーパーフードランキング ＴＯＰ１０

■第１位	**ＩＴはなびらたけ**	**【分類：伝統自然食】**
■第２位	**緑茶ボウル**	**【分類：茶類】**
■第３位	**進化系ふりかけ**	**【分類：伝統自然食】**
■第４位	玄米ぬか油	【分類：米類】
■第５位	玄米甘酒	【分類：米類】
■第６位	かす床、かす漬け	【分類：発酵食】
■第７位	むらさきいも	【分類：伝統自然食】
■第８位	進化系あずき	【分類：伝統自然食】
■第９位	アカモク	【分類：藻類】
■第 10 位	江戸味噌	【分類：発酵食】

＊＊

＜　ジャパニーズスーパーフードの定義　＞

・日本の食文化において、日本人の健康と幸福に寄与してきたと評価される、伝統自然食品や伝統的製造法を有する国産の食品。

・日本の伝統食を再構築し、新しいカタチ、新しい食し方で国内外に普及する活動をしていくことを目的とした、日本発・日本独自のスーパーフード。

＜　ジャパニーズスーパーフードの分類　＞

【分類１：発酵食】	納豆、味噌、醤油、甘酒、麹、酒かす etc.
【分類２：米類】	玄米、玄米粉、玄米ぬか油、ぬか、ぬか漬け etc.
【分類３：茶類】	抹茶、緑茶、番茶 etc.
【分類４：藻類】	昆布、海苔、ひじき、寒天 etc.
【分類５：伝統自然食】	梅干し、枝豆、大豆、小豆、そばの実、葛粉、シークニン etc.

■第１位　IT はなびらたけ　ＩＴ-ＨＡＮＡＢＩＲＡＴＡＫＥ【分類：伝統自然食】

女子力アップ！　世界が注目する幻のキノコ

野生のハナビラタケは、標高 1000 メートルを超える高山に生育し、めったに見られないことから古来より珍重され、幻のキノコと呼ばれる。β-グルカンやアミノ酸などの有効成分が豊富。

「IT はなびらたけ」とは、長年ハナビラタケの研究栽培に取り組む（株）インタートレード（東証２部）が、産学官共同研究において、「サイレントエストロゲン」という有効成分を多く含むことが認められた特定の遺伝子をもつハナビラタケ株のこと。最高の生育環境となる植物工場で栽培。
サイレントエストロゲンが今後世界で注目されることから、特許も出願中！

【特徴】
「サイレントエストロゲン」とは、女性ホルモンであるエストロゲンの活性作用がありながら、がんなどの悪い細胞増殖の作用がない安心な成分。
野生のハナビラタケに比べて、肉厚でぷりぷり。姿形は華やかな白いブーケのような美しさ。

女子力アップ！　ＩＴはなびらたけ

IT はなびらたけの乾燥チップ

【　食文化・食し方　】
漢方食材として薬膳料理にも珍重されてきた。生鮮の場合は、サラダ、マリネ、炒め物、鍋など。
味はくせがなくおいしく、白きくらげのようにコリコリしている。
乾燥チップは、そのままおやつにしたり、料理の旨味＆栄養調味料としてプラスするのがおすすめ！

★注目の新商品！「ＩＴはなびらたけ ふりかけ」（販売 インタートレード・１２月発売予定）
ひとふりするだけで、１日分のサイレントエストロゲンがとれるスーパーフードふりかけ。
味噌ごま（ローストチアシード入り）、イタリアン（スピルリナ入り）、
インドカレー（マカ・ウコン入り）の３種類があり、味も本格的でおいしく病みつきに！

■第２位　　緑茶ボウル　ＲＹＯＫＵＣＨＡ　ＢＯＷＬ【分類：茶類】

日本茶を使ったスーパーお茶漬け

海外では、美しく合理的な一皿食として人気で効率的に多種の栄養が取れる丼ぶり、
いわゆる Bowl が引き続き大流行中。

緑茶ボウルは、Bowl の栄養バランスに、日本を代表するスーパーフード緑茶のパワーを加えるもの。
仕上げに健康オイルをひとかけする。

【特徴】
緑茶、日本茶を使うこと。
栄養バランスを意識した Bowl 風トッピングであること。
仕上げに、健康オイルをひとかけするのもポイント。

【食文化・ヒストリー】
一服の茶は健康の元。古くは中国の世界最古の薬草事典『神農本草経』に、茶は解毒の薬としての記述が残る。
お茶漬けの始まりは諸説あるが、元禄時代には『茶漬屋』という庶民のファーストフード店も出現。広く親しまれた。

【海外トレンド】
海外で緑茶の素晴らしさ、多種カテキンの優れた抗酸化作用やテアニンのリラックス効果、青葉アルコールやリナロールなどの香りからくるリラックス効果などが注目され、緑茶成分入りの効率アップ+リラックスバーや、エクササイズ時にもティークレンズとも呼ばれ、応用されている。

■第3位 進化系ふりかけ ADVANCED FURIKAKE【分類:伝統自然食】

脇役から主役へ！ グルメな日本の乾燥食材から健康オイルまで

おなじみのごはん調味料”ふりかけ” の進化系。スーパーフードの可能性の宝庫。
ごはんだけでなく、様々な主食や料理に適量ふりかけることで栄養価＆旨味アップ。

健康オイルからスーパーフードを含め、総合的または目的に
応じた栄養素を合理的に摂取するためにちょいかけする
スタイルのものを、「進化系ふりかけ」と総称する。
現代的な時短フードの新提案。

【特徴】
少量でいつ、どこでもグルメな味と栄養素が同時に得れる。
乾燥食材の粉末だけでなく、健康油など様々な新素材の可能性。
当協会がスーパーフードとしている高栄養価な素材、
様々な文化圏の素材が対象となりうる。
伝統の智慧と最新の食スタイルを効率的に融合。

【食文化・ヒストリー】
コメ文化圏日本ならではの調味料。旨味を封じ込めた乾物、海藻、ごま塩や梅などをベースとする。
おかずがないときでも、ご飯の味を変えることで豊かな味わいで満足感を得ることができた。

★大人気の進化系ふりかけ商品！「旨味ふりかけ油」・「濃厚ねぎ油」（販売 カルナスーパーフード）
糸島のねぎ農家が製造。カリスマラーメン職人・斎藤直樹シェフの監修による、玄米ぬか油を使ったスーパーオイル。米ぬか油とねぎの栄養成分を摂取すると同時に、ひとかけするだけで、シェフ料理のような濃厚なねぎの旨味と香りが広がる。写真右はねぎ油をふりかけた「ねぎぱっちょ」。

※４位以下を含め、ランキングの詳細は、日本スーパーフード協会の公式ホームページのＮＥＷＳより、全文をダウンロードすることが可能です。
日本スーパーフード協会公式ＨＰ http://www.superfoods.or.jp

＜本件に関するお問い合わせ＞
一般社団法人 日本スーパーフード協会 事務局 ✉info@superfoods.or.jp
東京都港区赤坂 8-5-40－350 TEL 03-5414-2831 FAX 03-5414-2832