



別紙様式 (IV)

商品名：キューピーアマニ油マヨネーズ

健康被害の情報収集体制

| | |
|----------------------|---|
| 健康被害の情報の対応 窓口部署名等 | キューピー株式会社品質保証本部お客様相談室 |
| 電話番号 | 0120-14-1122 |
| ファックス番号 | 03-3300-5744 |
| 電子メール | soudan@club-kewpie.jp |
| その他 | |
| 連絡対応日時 (曜日、時間等) | 受付時間 9:00~17:30 (土・日・祝日を除く) 平日の受付時間以外、並びに土・日・祝日のお問 い合わせにつきましては、お返事までにお時間を いただくこととなります。 |
| その他必要な事項 | |

(組織図及び連絡フローチャートを添付すること)

別紙様式（Ⅵ）-2

商品名：キューピーアマニ油マヨネーズ

届出食品に関する表示の内容

| | |
|---|--|
| 科学的根拠を有する機能性関与成分名及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性 | <p>【届出表示】</p> <p>本品にはα-リノレン酸が含まれます。 α-リノレン酸には血圧が高めの方に適した機能があることが報告されています。</p> |
| 一日当たりの摂取目安量 | <p>【1日当たりの摂取目安量】</p> <p>1日当たり15g、目安として大きじ1杯分を摂取して下さい。</p> |
| 一日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量 | <p>機能性関与成分名：α-リノレン酸 含有量：2.6g</p> |
| 保存の方法 | <p>直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存</p> |
| 摂取の方法 | <p>1日当たり15g、目安として大きじ1杯分を摂取して下さい。 (1日当たりの摂取目安量と併せて表示します。)</p> |
| 摂取する上での注意事項 | <p>本品は多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。</p> |
| 調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものについては当該注意事項 | <p>(有・無)</p> |

※内容量等により表示事項が異なる場合、その内容を全て記入する。

キューピー アマニ油 マヨネーズ 200g

サイズ=H230mm×W210mm

刷り色=CMYK+PANTONE Medium Purple C + PANTONE185C + PANTONE8384C + 白 計8色

※全面に敷いてあるグレー色は、フィルム包材アタリ色です。(印刷は不要)

品番58070

| | |
|----------|-------|
| リサイクルマーク | 8mm |
| 材質表示 | 7pt |
| 一括表示 | 8pt |
| 栄養成分表示 | 8.5pt |

【届出表示】

本品にはα-リノレン酸が含まれます。α-リノレン酸には血圧が高めの方に適した機能があることが報告されています。
【届出番号〇〇〇〇】

本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

1日当たりの摂取目安量

1日当たり15g、目安として大さじ1杯分を摂取してください。

摂取上の注意

本品は多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。

- 名称=マヨネーズ
- 原材料名=食用植物油脂(なたね油、あまに油、大豆油)、醸造酢、卵黄、食塩、砂糖、たん白加水分解物、香辛料/調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)
- 内容量=200g
- 賞味期限=枠外左部に記載
- 保存方法=直射日光を避けなるべく涼しい場所に保存
- 製造者=キューピー株式会社 東京都渋谷区渋谷1-4-13

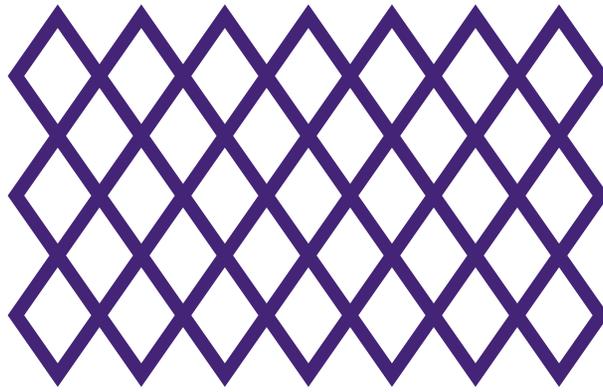
●製造所= 愛知県豊田市日南町2-1

本品に含まれるアレルゲン(特定原材料等)
卵・大豆

お客様相談室
☎ 0120-14-1122

ホームページ
www.kewpie.co.jp

♻️ ボトル: PE、EVOH
キャップ: PP
外装: PP
(シールはアルミです。)



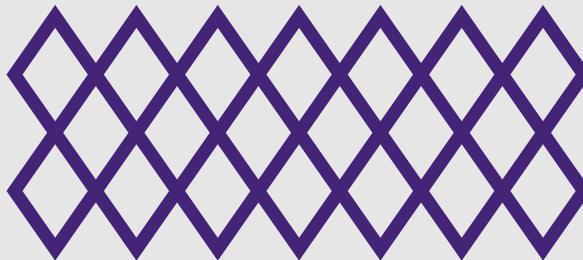
血圧が
高めの方に
**キューピー
アマニ油マヨネーズ**

製品中30% アマニ油配合



200g

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。



栄養成分表示

1食15g(約大さじ1杯)当たり

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 110kcal |
| たんぱく質 | 0.3g |
| 脂質 | 12.0g |
| 炭水化物 | 0.1g |
| 食塩相当量 | 0.2g |

【機能性関与成分】

α-リノレン酸 2.6g

開栓後要冷蔵(1℃~10℃)

開栓後の保存目安は1か月です。

賞味期限(開栓前)

JANコード

- ▲キャップを誤って口に入れないようご注意ください。
- ▲アルミシールは完全にはがしてください。
- ▲キャップ開閉時、中身がはねることがありますのでご注意ください。

- 卵は加熱殺菌しています。
- 本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
- 本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。)及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。
- 疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。
- 体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。

JANコード : 4901577060052

2016.02.12

【届出番号〇●〇●】



別紙様式 (Ⅶ) - 1

商品名：キューピーアマニ油マヨネーズ

食品関連事業者に関する基本情報

| | |
|---|---|
| 届出者の氏名 (法人にあつては名称及び代表者) | キューピー株式会社 代表取締役社長 三宅 峰三郎 |
| 届出者の住所 (法人にあつては主たる事務所所在地) | 東京都渋谷区渋谷一丁目4番13号 |
| 製造者の氏名(製造所又は加工所の名称)及び所在地 ※複数ある場合、全てを記載 | 製造所：キューピー株式会社 挙母工場 所在地：愛知県豊田市日南町2丁目1 |
| 消費者対応部局(お客様相談室等)の連絡先 (電話番号等) | キューピー株式会社品質保証本部お客様相談室 0120-14-1122 |
| 情報開示するウェブサイトのURL | http://www.kewpie.co.jp/ |
| 届出事項及び開示情報についての問合せ担当部局 | 部 局：キューピー株式会社品質保証本部 お客様相談室 電 話：0120-14-1122 |

別紙様式 (VII) - 2

届出食品に関する基本情報

| | |
|---|---|
| 商品名 | キューピーアマニ油マヨネーズ |
| 名称 | マヨネーズ |
| 食品の区分 | <input checked="" type="checkbox"/> 加工食品 (<input type="checkbox"/> サプリメント形状、 <input checked="" type="checkbox"/> その他)、 <input type="checkbox"/> 生鮮食品 |
| 錠剤、粉末剤、液剤 であって、その他加工食品として扱う場合はその理由 | — |
| 当該製品が想定する 主な対象者 (疾病に 罹患している者、妊 産婦 (妊娠を計画し ている者を含む。) 及び授乳婦を除 く。) | 血圧が高めの方とされる正常高値血圧者及び高めの 血圧が気になりだした正常血圧者 |
| 健康増進法施行規則 第 11 条第 2 項で定め る栄養素の過剰な摂 取につながらないと する理由 | <p>本品の 1 日摂取目安量は 15g となっている。 健康増進法施行規則第 11 条第 2 項で定める栄養素 について、その過剰な摂取が国民の健康の保持増 進に影響を与えているものは、本品摂取目安量 15g に含まれる量として以下の通りである。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 脂質 : 12.0g 2. 飽和脂肪酸 : 0.99g 3. コレステロール : 14mg 4. 糖類 : 0.1g 5. ナトリウム : 98 mg (食塩相当量 : 0.2g) <p>「日本人の食事摂取基準 (2015 年)」より、推定 エネルギー必要量として成人女性で約 2000kcal/ 日、成人男性で約 2700kcal/日であることから算 出すると、本基準で定める成人男女の 1 日当たり の目標量は以下の通りである。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 脂質 「日本人の食事摂取基準 (2015 年)」より、 |

| | |
|--|---|
| | <p>脂質の食事摂取基準（脂質の総エネルギーに占める割合：%エネルギー）は、成人男女共に目標量20%～30%エネルギーである。従って、1日当たりの脂質の食事摂取基準の上限値は成人女性で66.7g、成人男性で90.0gである。一方、「国民健康・栄養調査（平成25年）」より1日あたりに摂取している脂質量は、成人女性で49.8g、成人男性で59.6gである。</p> <p>本品の1日摂取目安量15g当たりの脂質量は12.0gであり、通常の食事に加えて本品15gを摂取しても脂質の食事摂取基準の範囲内となる。従って、過剰摂取につながらないと考えられる。</p> <p>2. 飽和脂肪酸</p> <p>「日本人の食事摂取基準（2015年）」より、飽和脂肪酸の食事摂取基準（%エネルギー）は、成人男女共に目標量は7%エネルギー以下である。従って、1日当たりの飽和脂肪酸の食事摂取基準の上限値は、成人女性で15.56g、成人男性で21.00gとなる。本品の1日摂取目安量15g当たりの飽和脂肪酸量は0.99gであるため上限値を超えることはなく、過剰摂取につながらないと考えられる。</p> <p>3. コレステロール</p> <p>現在摂取基準量が設けられていない。</p> <p>4. 糖類</p> <p>WHOのガイドラインにおいて、遊離糖（糖類）の摂取を1日の摂取カロリーの10%未満にすることが推奨されている。日本人の食事摂取基準（2015年）」より、推定エネルギー必要量として成人女性で約2000kcal/日、成人男性で約2700kcal/日であることから、1日当たりの糖類摂取基準の上限値は、成人女性で50.0g未満、成人男性で67.5g未満である。本品の1日摂取目安量15g当たりの糖類量は0.1gであるため上限値を超えることはなく、過剰摂取につながらないと考えられる。</p> <p>5. ナトリウム</p> <p>「日本人の食事摂取基準（2015年）」より、ナト</p> |
|--|---|

別紙様式 (Ⅶ) - 2

| | |
|---------|--|
| | <p>リウムの食事摂取基準は食塩相当量として、目標量は成人女性で7.0g未満、成人男性で8.0g未満である。本品の1日摂取目安量15g当たりの食塩相当量は0.2gであるため、上限値を超えることはなく、過剰摂取につながらないと考えられる。</p> <p>以上より、本品の1日摂取目安量15gの継続摂取により、健康増進法施行規則第11条第2項で定める栄養素の過剰な摂取にはつながらないと判断した。</p> <p>しかしながら、本品を多量に摂取した場合、各栄養素の過剰摂取につながる恐れがあるため、商品外装の摂取上の注意表示において、「本品は多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。」と注意喚起を促している。</p> |
| 販売開始予定日 | 2016年6月17日 |

作用機序に関する説明資料

1. 製品概要

| | |
|-------------|--|
| 商品名 | キューピーアマニ油マヨネーズ |
| 機能性関与成分名 | α -リノレン酸 |
| 表示しようとする機能性 | 本品には α -リノレン酸が含まれます。 α -リノレン酸には血圧が高めの方に適した機能があることが報告されています。 |

2. 作用機序

α -リノレン酸の血圧降下作用について、以下の作用機序が報告されている。

α -リノレン酸は、血圧調節に関わる酵素であるアンジオテンシン変換酵素（ACE）を阻害することで、血管収縮およびNa再吸収が抑制され、血圧を低下させることが動物実験により示されている。高血圧ラットを用いた試験において、ACEの活性および遺伝子発現を低下させることが確認されている¹⁾。

ブラジキニン²⁾は9個のアミノ酸からなるペプチドで、一酸化窒素（NO）合成促進、アラキドン酸遊離作用などを有し、血圧低下に関わる物質である。ブラジキニンはプロスタサイクリン（PGI₂）およびNOを増加させることで血管拡張に働くことが知られている²⁾。高血圧ラットを用いた試験において、 α -リノレン酸の摂取により、血中ブラジキニン濃度が増加することが報告されている。また、血中NO濃度の増加、およびPGI₂の安定代謝産物である6-keto-Prostaglandin F_{1 α} の増加が高血圧ラットを用いた試験で確認されている^{3),4)}ことから、 α -リノレン酸はブラジキニン濃度を上昇させることで、PGI₂およびNOの産生を増加させ、血管の拡張に働いていると推察できる。

α -リノレン酸は、生体内において不飽和化酵素と鎖長延長酵素の働きにより、EPA、DHAへと変換される。しかし、変換される割合は全体の1~10%程度と少ないため、 α -リノレン酸摂取による血圧低下作用は、上記の機序が主であると考えられる。

以上より、 α -リノレン酸は、ACEの阻害およびブラジキニンの濃度上昇といった複数の機序を介し、血圧の低下に働く可能性が示唆されている。

参考文献

- 1) Ogawa A *et al.*, Dietary alpha-linolenic acid inhibits angiotensin-converting enzyme activity and mRNA expression levels in the aorta of spontaneously hypertensive rats. *J. Oleo Sci.*, 2009, 58:355-60.
- 2) Yamasaki S *et al.*, Effects of bradykinin on prostaglandin I(2) synthesis in human vascular endothelial cells. *Hypertension*. 2000, 36:201-7.
- 3) Sekine S *et al.*, Lowering systolic blood pressure and increases in vasodilator levels in SHR with oral alpha-linolenic acid administration. *J. Oleo Sci.*, 2007, 56:341-5.



別紙様式 (VII) - 3

4) Heinz R *et al.*, Dietary linolenic acid-mediated increase in vascular prostacyclin formation. *Molecular and Cellular Biochemistry.*, 1996, 162:59-64.