

始まり

国際医療福祉大学薬学部の佐藤教授が、大田原市の特産品であるウドに着目し、ウドの緑葉の成分を分析したところ、粉末1グラム当たり約1%のクロロゲン酸（ポリフェノールの一種）類を含有していることを確認！！

これはすばらしい！！と、協力者を呼びかけたところ

国際医療福祉大と地元のウド生産者、茂木町のあめ製造会社「野州たかむら」の三者で共同開発が始まりました。

国際医療福祉大学 薬学部
佐藤拓夫教授



毎日新聞1月25日版より引用

会社案内

当社のコンセプトは「最高」です。

長年培った職人の技術を根底に、最高の商品を作り、皆様に「安全・安心・おいしさ+α」の最高の感動をお届けします。

一粒キャンディ、ローリーポップキャンディ、キャラメルソース等、キャンディ全般の製造・販売をしています。

幅広い製造ラインを持ちオリジナル製品、小ロットから大量生産まで様々なニーズにお応え致します。

まずはご相談ください。



株式会社 野州たかむら

代表取締役 小崎和江

〒321-3531

栃木県芳賀郡茂木町茂木181-1

TEL : 0285-63-1730

FAX : 0285-63-1009

E-mail : yashu-takamura@hotmail.co.jp

Home : <http://www.yashu-takamura.com>



機能性飴食品

ウド飴

ウド由来ポリフェノール

クロロゲン酸類含有



与ーくん ウド飴

老化防止に役立つと

いわれている

クロロゲン酸を美味しく

食べれる飴！！

大田原市内の農家が無農薬で栽培したウド使用



与ーくんは大田原市のイメージキャラクターです。

抗酸化作用とアンチエイジング

ウドの独特の苦みはそこに含まれるポリフェノール成分によるものとされています。また、ポリフェノール成分には、生活習慣病や老化を引き起こす活性酸素を消去する抗酸化作用があります。活性酸素は体内で、細胞を酸化させるため、動脈硬化やガンのような生活習慣病の他、老化など、人体に様々な悪影響を及ぼすと考えられているものです。この活性酸素の作用を抑えるためには、積極的に抗酸化作用のある食品を摂取することが薦められています。このポリフェノール成分のうちクロロゲン酸類がウドの緑葉に高濃度に含まれており、その含量と抗酸化性には高い相関のあることが報告されています。

薬っぽくない??

気になるお味は？

試作品アンケートでは

ウドの風味はもちろん、後味や舌触りなども高評価!!

ウド飴は、ウドの葉の粉末を使ってエキスを抽出し、水飴と混合。砂糖を使っていないので、甘すぎずウドのほんのりした香りを生かした出来上がりになっています。