

2013年1月17日

## ヤクルトのガラクトオリゴ糖「オリゴメイト 55N」がコーシャ認証を取得

ヤクルト薬品工業株式会社（社長 甲斐 千束）では、当社が製造・販売するガラクトオリゴ糖（製品名：オリゴメイト 55N）のコーシャ食品としての認証を取得しました。

コーシャ食品とは、ユダヤ教の戒律に基いて生産された食品のことで、加工方法などに厳しい規定、調理法のしきたりがあるので、それに基づいた製法で生産されているかをユダヤ教徒の中で選ばれた査察官（ラバイ）が検査し、適合していることが証明できれば認証を取得できます。認証を取得するとその食品のパッケージにコーシャのマークを表示しコーシャ食品として販売することができます。

「オリゴメイト 55N」は、2010年10月に米国FDAからGRAS認証\*も得ており、この度のコーシャ認証をきっかけに、コーシャ食品の信頼性が浸透している北米地域での積極的な販売展開が可能となりました。

「オリゴメイト 55N」の商品特長、ヤクルト薬品工業株式会社の概要は下記のとおりです。

※：GRASとは、米国の食品安全性に関する独自の審査制度です。GRAS物質は厳格な審査により安全性が保証されている食品、または食品化学物質として、米国のみならず国際的に広く認められています。食品またはその原料を販売する場合には、GRAS物質であることが望ましいとされており、1997年より自己確認（Self Determined GRAS Declaration）に基づく米国FDAへの届出制（Notification）が導入されています。

### 記

#### 1. 「オリゴメイト 55N」の特長

「オリゴメイト 55N」は、母乳中に含まれる4'-ガラクトシルラクトースを主成分とするガラクトオリゴ糖で、(株)ヤクルト本社が開発しました。ビフィズス菌の増殖因子であることや難う蝕性\*、耐酸性、熱安定性などの特性から、日本やアジア諸国を中心に育児調製粉乳をはじめ様々な食品の素材として幅広く利用されています。また、日本国内においては、「オリゴメイト」は規格基準型特定保健用食品の規格・基準適合品であることから、本品を使用した製品は規格基準型特定保健用食品として整腸効果等の表示が可能であり、幅広く利用されています。

- ・用途は乳製品、飲料、菓子、デザート、冷菓、パン、ジャムなどです。
- ・性状は液状です。

※ 虫歯になりにくい性質という意味

## 2. ヤクルト薬品工業株式会社の概要

- (1) 本社所在地：東京都国立市谷保 1796 番地
- (2) 代表者：甲斐 千束
- (3) 設立：昭和 61 年 7 月
- (4) 事業内容：医薬品、機能性食品素材、酵素、試薬等の製造・販売

以上

### 【参考：コーシャ認証について】

コーシャと呼ばれるユダヤ教の食文化は国際市場で急速に認知度を高めています。

「コーシャ食品は原料が厳格だから、安全で高品質」という信頼性が浸透して、北米地域を中心に、健康で純正な食品としてユダヤ教徒以外の人々にも注目されており、店頭には多くのコーシャ食品が見られます。

コーシャとはヘブライ語で「ふさわしい」、「適正な」という意味で、ユダヤ教の食事に関する掟「カシュルート（食事規定）」から派生した名前です。この食事規定は、旧約聖書（レビ記）の中に記載されており、食する事を禁止されている食材及び調理方法が示されています。現在でも、多くのユダヤ教徒やキリスト教徒が、この規定を守り、実践しています。例えば、肉と血と一緒に食べてはいけない、精肉であれば、血を絞り取った肉でないといけないなどの規定があります。

コーシャ認証取得後は査察官の不定期の査察が行われ、適切に製造が行われているかの監視が行われます。