

海からの 贈りもの

HOKUDAI GAGOME

北大ガゴメ®

フコイダンJAM

ringsフーズ

「ガゴメ」のチカラで健康サポート



北海道大学



北海道認定
第22-0153号



健康でいられる体づくりの食品

ヘルシーDo®

株式会社 ringsフーズ

海からの 贈りもの



ガゴメって何？
フコイダンって何？

「ガゴメ」は、海からの贈りもの。 海藻由来の健康成分「フコイダン」。

フコイダンとは、褐藻類（ヒジキ・ガゴメ・マコンブなど）に含まれる水溶性の粘性多糖類のネバリ成分です。これは、1913年にスウェーデンの科学者 Kylin によって発見されて以来、世界中で研究が進められてきました。フコイダンは、主にフコース糖から成り、ガラクトース、グルクロン酸などの糖類と、硫酸基が連結した分子構造をしています。フコイダンの構造は抽出する海藻の種類によって異なります。



「ガゴメ」は、主に北海道・ 渡島半島東海岸に生育する貴重なコンブ。

1

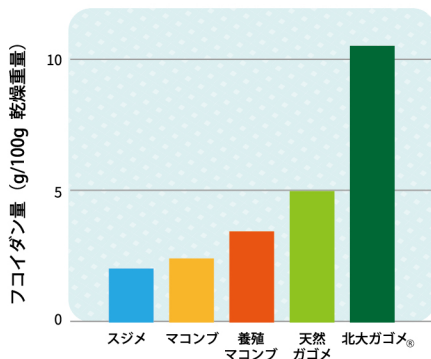


ガゴメは、主に渡島半島東側に生育するめずらしいコンブ類の一種です。葉の長さは2.5~3m、幅25~40cmの一枚の大きい葉をもち、葉は全面が龍紋形の凹凸模様が浮き出しています。葉からは強いネバリ成分が多く出るのが特徴です。かつてはマコンブなどに比べ利用価値が無いものとされていましたが、北海道大学大学院水産科学研究院の安井肇教授（現・名誉教授）は早くから「ガゴメ」粘性多糖類の生物が持っている特長に着目し、研究によって貴重な資源を守り活用できる方法を開発しました。

「北大ガゴメ[®]」は、北大海洋栽培によって フコイダンが増大するように葉が育ちました。

「北大ガゴメ[®]」は、北海道大学大学院水産科学研究院で開発した「北大海洋栽培」という方法で育てられました。ガゴメは多年生の海藻で、通常、1年目の葉は50cm程度であり大きくならず、2年目(約18カ月)で大きく生長します。北大海洋栽培では種苗や環境・栽培条件を最適にコントロールすることで、栽培期間を6カ月間に短縮し葉長2m以上、幅25~30cmの葉体に育てることが可能となりました。さらに、ネバリ成分であるフコイダンが、天然ガゴメの約2倍含まれます。天然マコブと比べると4倍含んでいることとなります。マコブの栽培に比べ技術的にむずかしいですが、優れたコブ生産者によって安定供給が実現しました。

褐藻コブ類の葉状部に含まれるフコイタン量



美と健康!

海からの贈りもの「フコイダン」に注目されるのは!?

フコイタンは褐藻類の細胞と細胞の間を埋める成分で、水溶性食物繊維の一種です。「北大ガゴメ[®]」に特に多く含まれるこのネバリ成分は、胃の粘膜を保護、糖の吸収をおだやかにし、おなかの調子を整えたり抵抗力を高め、過剰な反応を抑えることに関係します。美しい肌や健やかな髪を保てるような化粧品の開発にも活用されています。

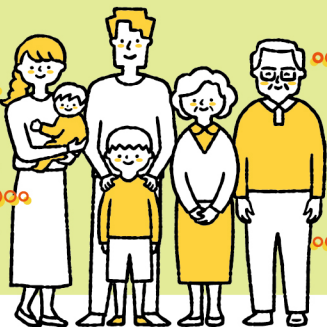
胃の粘膜を保護する

体の抵抗力を高める

おなかの調子を整える

体の過剰な反応を抑える

糖の吸収を抑える



「北大ガゴメ[®]」フコイダンAMとは フコイダン&アルギン酸(A)&ミネラル(M)の 意味と覚えてください。

「北大ガゴメ[®]」はフコイダンだけでなく、アルギン酸、ラミナラン、カリウム、カルシウム、マグネシウムなどを豊富に含んでいることも大きな特長です。「フコイダンAM」とは、フコイダン&アルギン酸&ミネラルという意味で名付けられました。この商品は「北大ガゴメ[®]」を飲みやすいようにタブレットにしました。



アルギン酸とは



海藻のネバリ成分で、食物繊維の一種です。「北大ガゴメ[®]」に含まれるアルギン酸はおよそ20%。腸の中でナトリウムイオンを回収、不要となった脂質などもからめとって排出してくれます。また、糖の吸収も抑え、腸の蠕動(ぜんどう)運動を促進して体外に排出する効果が期待されます。

食物繊維の積極的な摂取で、負けない体に！



食物繊維は、消化酵素で分解されない食物中の成分の総称で、水溶性と不溶性に分かれます。その多くが多糖類で消化が難しいためエネルギー源にはなりません、健康維持には不可欠な「第六の栄養素」として注目されています。

厚生労働省では「日本人の食事摂取基準(2025年版)」策定検討会報告(案)において、食物繊維を多く摂ることはがんや糖尿病など生活習慣病のリスク低下に寄与すると最新の研究に基づき、成人一日の目標摂取量を従来の20グラムから25グラムに引き上げています。

海藻には水溶性・不溶性食物繊維が含まれています。

水溶性食物繊維

水溶性食物繊維には、昆布やワカメなどのネバリ成分であるアルギン酸などと、果物や野菜に含まれるペクチンがあり、水に溶けてゼリー状になる性質を持っています。これらは小腸での栄養素の吸収速度を遅らせ血糖値の上昇を緩やかにし、コレステロール値の低下や高血圧予防に効果があり、さらに低カロリーなため肥満や生活習慣病の予防にも期待されています。



不溶性食物繊維

不溶性食物繊維には、カニやエビの殻に含まれるキチンや野菜などの細胞壁を構成するセルロース、ヘミセルロース、リグニンなどがあります。これらは水に溶けにくい性質を持ち、水分を吸収して便の容積を増やし、大腸を刺激してスムーズな排便を助けます。また有害物質を吸着して体外に排出し、腸内環境をすっきり清潔に保ちます。



食物繊維は大腸内で善玉腸内細菌の餌となり、腸内環境の改善や免疫力アップが期待されます。前述の2025年版「日本人の食事摂取基準」(案)でも、食物繊維を毎日摂取することを強く推奨しています。

例えば食物繊維の摂取量を増やすには。

白米 → 発芽玄米

2g → 2.5g

お茶碗1杯分(約150g)当たり

ロールパン → フランスパン

1g → 1.3g

主食 +



それでも成人一日25グラムの摂取は相当にハードルが高く、食物繊維の豊富な褐藻類をうまく食事に加えることが目標達成の大きな鍵を握っているといえます。

海からの 贈りもの



一日の食事で 25g の
食物繊維をとるためには。

通常メニューの

食事パターン①

朝食のメニュー

牛乳、バナナ

昼食のメニュー

野菜サラダ、パスタ

夕食のメニュー

鳥のささみのフライ、たらこ、ミニトマトと
もやしのサラダ、白米のごはん、みそ汁

このメニューで食物繊維は10.9gです。

食物繊維を多く摂るためには、

朝食＝シリアル、野菜のバター炒めを足す。

昼食＝全粒粉パスタに替えてきのこを足す。

夕食＝根菜料理を足す、もやしを大豆もやしに替える。

これで食物繊維は24.6gに増えますが、同時に摂取カロリーも増えます。

通常メニューの

食事パターン②

朝食のメニュー

ソーセージ2本・目玉焼き1個、野菜、
白米のごはん、豆腐入りの味噌汁

昼食のメニュー

ラーメン

夕食のメニュー

野菜炒め、鶏のから揚げ、白米のごはん

このメニューで食物繊維は10.9gです。

食物繊維を多く摂るためには、

朝食＝白米に大麦を混ぜる、フルーツ(キウイ)を添える。

昼食＝野菜が多く入っているタンメンに替える。

夕食＝白米を麦ごはんに替える、納豆を足す、鶏肉のから揚げに野菜を添える。

これで食物繊維は24.6gに増えます。



いずれの食事も、食物繊維を増やすと摂取カロリーも増えます。海藻を加えればカロリーを気にせず食物繊維を増やせますが、毎食となると献立づくりが大変。そこで「北大ガゴメ®」フコイダンAMがお手軽な食物繊維の摂取をサポートします。



北海道大学

株式会社 rings フーズ

安井 肇

北海道大学名誉教授、水産学博士。
専門は海洋共生学、海藻学。

北海道大学認定

北海道大学が開発した北大海洋栽培によって養殖された、フコイダンが豊富に含まれるガゴメのことを言います。本品には北大ガゴメ®を使用しています。

北海道大学大学院水産科学研究院

1876年設立の札幌農学校に始まり、水産学科は1907年に開かれ、その後水産学部、大学院水産科学研究院が設置されました。附属練習船おしよろ丸・うしお丸を保有しています。持続可能性水産科学を専門に研究する大学は世界でも珍しく、世界トップレベルの研究が行われています。

「北大ガゴメ®」フコイダンAMには、ミネラルも豊富に含まれています。



ミネラルとは、生体を構成する主要な4元素(酸素・炭素・水素・窒素)以外の無機質を指し、体内で合成できず食物から摂取する必要があります。筋肉や神経、ホルモンの働きを調節すると共に、骨や細胞などの材料ともなり、代表的なものにカルシウム・マグネシウム・鉄・カリウム・ナトリウムなどがあります。



ヘルシーDo(ドゥ)とは、「健康でいられる体づくりに関する科学的な研究」が行われた機能性素材を含む食品を、北海道が認定する制度です。

「北大ガゴメ®」フコイダンAMは、この商品に含まれるガゴメ食物繊維については、「健康でいられる体づくりに関する科学的な研究」が行われたことを北海道が認定したものです。(この表示は、北海道フード・コンプレックス国際戦略総合特区における国との協議に基づき、北海道内で製造された製品に限り認められたものです) 認定番号第22-0153号



2023年6月、株式会社 rings (埼玉県朝霞市)のグループ会社、単に食品を販売する会社ではなくその先を提案する「食生活と健康を結び付けた」商品の企画・提案・販売する会社として設立されました。「北大ガゴメ®」フコイダンAMは北海道大学との共同開発商品です。

北海道マリンイノベーション株式会社

2017年6月設立。都市エリア産学官連携促進事業に参画し、函館近海にしか生息しないとされているガゴメの生態解明と高度利用の取り組みを行い、2017年11月、北大発ベンチャー企業として認定されました。



食と健康を見つめた、こだわりの商品を
rings フーズがお届けします。



**PREMIUM
TOMATO
JUICE**



有機農産物
A09-060601
有機加工食品
817-101001

有機栽培
たい肥や有機肥料で土を作り、化学肥料や化学合成農薬を使わないので安心して
お召し上がりいただけます。

北海道育ち
北海道南地区の北斗市でハウス栽培を
6月～9月まで行っております。

トマト本来の力
甘くて、ほのかな酸味となっています。
糖度は(12度以上)。

※お好みでレモン果汁などを加えて
お召し上がりください。
※季節商品ですので限定本数での販売、
または予約販売商品です。

HOKUAI GOMME
北大ガゴメ®
のど飴
フコイダン
rings フーズ





北海道大学
株式会社 rings フーズ

北海道大学と rings フーズがコラボ！！

北海道大学が開発した北大海洋栽培で
養殖された「北大ガゴメ®」を使用してい
ます。北大ガゴメ®には天然のガゴメの
2倍以上フコイダンが含まれています。
さらにアルギン酸 (AI) やミネラルなど
豊富な食材を飴にしました。

※フコイダン：海藻にのみ含まれるネバり成分、水
溶性食物繊維。
※アルギン酸：水溶性の食物繊維。
※ミネラル：カリウム、カルシウム、マグネシウムな
どの天然ミネラル。

道南・函館でしか味わえない " 厳選商品 " をご自宅に！



はこ
西ちよく便
hakocho Kubin.com


道南・函館の地元民に愛されるお店としてはもちろん、
旅行者も太鼓判を押す名店のご協力のもと、
2021年7月から始まった新サービス「函(はこ)ちよく便」。

普段なら函館だけでしか味わえない貴重な逸品を、
いつでもどこからでもお取り寄せできるサービスです。

お届けはご自宅でも、季節のご贈答品としてもご利用ください。全国に函館の味を届けます！

函ちよく便

検索



地元民にも愛される名店厳選商品をぜひ
You Tube(イカタコちゃんネル)でもご確認ください。

【販売】

株式会社 rings フーズ

〒351-0025 埼玉県朝霞市三原 5-5-53
TEL.048-201-2768 FAX.048-467-2887
E-mail: info80@ringsfoods.co.jp
函館・道南総局
〒040-0015 函館市梁川町 6-10-1302
TEL.& FAX.0138-86-6408

■商品のお問い合わせ先
0120-148-235
受付時間：月～木 10:00-17:30
info80@ringsfoods.co.jp

