

かんてんぱぱ®

海からの贈り物「寒天」

寒天の原料はすべて海藻です。



すばらしい食品 寒天

ノーカロリー

寒天の栄養素は、ほとんどが食物繊維と水からなり、ノーカロリーな食品です。ですので糖尿病などで食事制限が必要な方でも、寒天のゼリーを食前に食べておくと、少量の食事でも満腹感を得やすく腹持ちも良くなります。また同様にダイエットされる方にも適しています。



寒天は食物繊維の王様!

厚生労働省が推奨する、食物繊維の1日あたりの摂取目安量は20~27g*。しかし、実際は平均で約14gしか摂取できずに不足しています。食物繊維には生活習慣病の引き金となる肥満や便秘の予防効果があるといわれていますので、普段の食生活で補いたい栄養素です。そんな食物繊維が寒天にはとても豊富に含まれています。

食品名	含有量
寒天	74.1g
ひじき	43.3g
干し椎茸	41.0g
乾燥わかめ	32.7g
切り干し大根	20.7g
ごぼう	6.1g
にんじん	2.5g
キャベツ	1.8g
玉ねぎ	1.6g
レタス	1.1g

*18歳~49歳の人の場合。
(厚生労働省「日本人の食事摂取基準」より)



アガロオリゴ糖(寒天オリゴ糖)の健康効果

オリゴ糖にもいろいろあります!

オリゴ糖とは

オリゴ糖のオリゴとは、ギリシャ語の「少ない」という意味で、一般にブドウ糖や果糖などの单糖が2~10個程度結びついたものを総称してオリゴ糖と呼んでいます。

オリゴ糖名	原料
イソマルトオリゴ糖	とうもろこし
フラクトオリゴ糖	シ ョ 糖
乳果オリゴ糖	乳糖、ショ糖
ガラクトオリゴ糖	乳 糖
キシロオリゴ糖	ヘミセルロース

お腹の調子を整える

便性の改善

虫歯になりにくい

消化されにくい

アガロオリゴ糖(寒天オリゴ糖)には他のオリゴ糖に見られないこんな効果が!!

アガロオリゴ糖
(寒天オリゴ糖)
原料:寒天

抗酸化作用
(各種慢性疾患の抑制)

抗関節
リュウマチ効果

抗関節炎効果

※動物実験での結果です。



ためしてかんてん

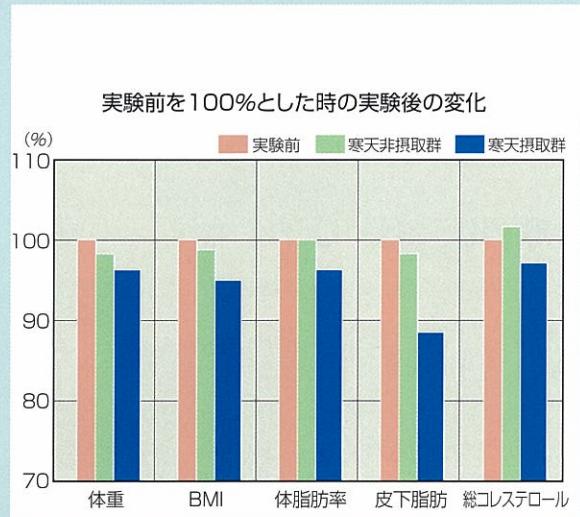
糖尿病患者を2群に分け、12週間後（約80日間）にどのような違いが出るかを検証しました。

「寒天非摂取群」・「寒天摂取群」

条件：「寒天摂取群」は、夕食前に180gの寒天ゼリー（食物繊維4.5g分）を摂取。両群とも同じような食事制限と週3回の運動。

体重・BMI・内臓脂肪・空腹時血糖・総コレステロール値の項目において、「寒天摂取群」のほうが「寒天非摂取群」より改善していることが分かりました。4.5g分の食物繊維を摂るだけできれだけの効果を得られます。

このように寒天は肥満の解消やそれに伴う生活習慣病の予防に役立つのです。



※前田 一、朽久保 修ほか

耐糖能障害およびII型糖尿病の肥満患者における寒天の効果について
Diabetes, Obesity & Metabolism 7(1), 40-46, 2005

食物繊維の効能



寒天は食物繊維の王様です。

1. 便通改善

- 水を多く保持することで便の量が増加します。
- 腸管に作用してぜん動運動を活発にし、スムーズな排便を促します。

2. 肥満予防

- 食物のカサ上げ効果により満腹感を得られ肥満を防止します。

3. コリステロール値低下

- 血中のコレステロール値を低下させ、動脈硬化を防止します。

4. 大腸ガン予防

- 便の量が増加することで、発ガン性物質の濃度が低くなります。
- 便の腸内通過時間が短縮されることで、発ガン性物質の腸粘膜との接触時間が短くなります。
- 食物繊維には発ガン性化学物質の吸着効果があると考えられています。

5. 糖尿病予防

- 胃が内容物を送り出すスピードが遅くなり、腸壁での糖質の吸収も緩やかとなる、食後の血糖値上昇もおだやかになります。



ひと口メモ

水溶性食物繊維を粉のまま摂取する際は同時に水分も十分にとりましょう。

寒天の歴史 History

寒天のルーツ

平安時代、遣唐使によって海藻の煮汁を固めて作る「とろてん」の製法が中国から伝わりました。

時代は下って江戸時代、京都・伏見の宿屋主人、美濃屋太郎左衛門が料理に使い残したとろてんを外に出しておいたところ、夜中に凍結、それが日中に溶けて水分が抜け、とろてんの干物 = 寒天ができました。



雪が少なく冷え込みが厳しい諏訪地方で農家の副業にピッタリだと思い、その技術を諏訪に持ち帰ったのです。



寒天作りが京都から信州に

寒天は京都や大阪で盛んに製造されるようになりました。羊羹などの和菓子の原材料として発展しました。その寒天作りの技術を信州に伝えたのは、諏訪の行商人、小林糸左衛門でした。江戸時代末期、丹波で寒天の製造を見た糸左衛門は、冬季に

調理に便利な粉末寒天の登場

戦後、気候に左右されず、衛生的に生産でき、しかも安定して供給できる新たな寒天が登場しました。それが「粉末寒天」です。

粉末寒天は家庭での保存が格段に楽になった他、調理面でも手間がかかるなくなったなど、多くの優れた特長を持っています。



寒天の形はいろいろ

当社で扱っている寒天にはいろいろな形があります。

- ① **粉末寒天**…粉末で扱いやすいので、様々な用途に使われています。
- ② **フレーク寒天**…昔ながらの製法を工場内の設備に移して製造したもので、主に高級和菓子に使われています。
- ③ **固体寒天**…粉末寒天を錠剤のように固めたもので、品質が均一でかさばらず、計量の必要がありません。
- ④ **糸寒天**…糸状にした製品で、そのまま、もしくは水戻してスープやサラダの具などに使います。
- ⑤ **可食性フィルム**…海藻が原料の食べられるフィルム。今注目の環境にやさしい生分解性フィルムです。



便利な粉末寒天

粉末寒天は糸寒天や角寒天のように、あらかじめ水に漬けておいたり、漉すといった作業が必要ありません。ただ煮溶かして冷やせば固まるので、手間がかかりません。

さらに便利な「手づくりばば寒天」(煮溶かさずにポットのお湯でできる寒天)

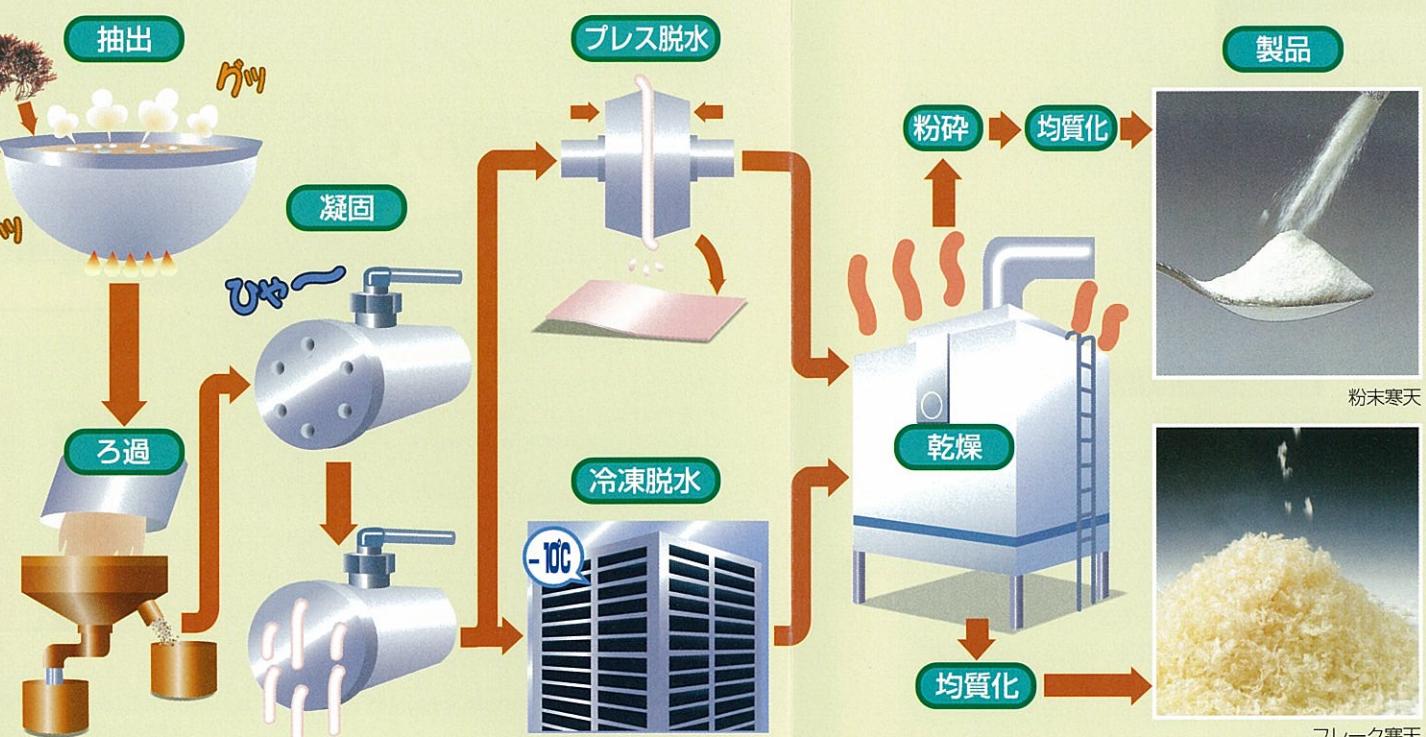
当社で開発した「手づくりばば寒天」は80℃以上のポットのお湯で溶ける手軽なタイプの粉末寒天です。煮溶かす必要がないため、とても便利です。

かんてんぱば® 製品ができるまで Process



原料は 海藻100%

寒天はテングサやオゴノリ等の海藻だけを原料として作られます。昔は伊豆産のものが良質とされていましたが、現在では国産だけでなく、韓国、モロッコ、チリ、スペインなど世界各地から良質な海藻が輸入され、様々な物性の寒天が作られています。



寒天Q&A

Q 寒天とゼラチンはどう違うの?

A 寒天は海藻エキス100%の植物性、ゼラチンは牛や豚などの皮や骨から作られる動物性なのです。

寒天は天草などから作られる植物性の食物繊維なのに対して、ゼラチンは牛や豚の皮や骨から作られる動物性のたんぱく質です。ゼリーの固まる温度も寒天は35~40°C、ゼラチンは15~20°Cと違います。また、溶け出す温度も寒天は85~95°Cと高いのに比べ、ゼラチンは20~30°Cと低いので夏の気温では溶け出てしまいます。このようにゼリーとして見た目には大変良く似たものですが、原料も性質も全く異なっています。

項目	寒天	ゼラチン
原 料	紅藻類 テングサ、オゴノリ	牛骨、牛皮、豚皮
主成分	アガロース アガロベクチン	コラーゲン
カロリー (100gあたり)	5kcal未満	約340kcal
凝固温度	35~40°C	15~20°C
融解温度	85~95°C	20~30°C

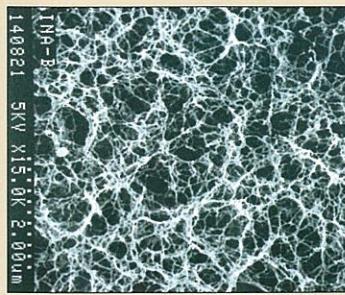
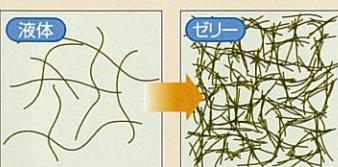
Q 寒天はどうして固まるの?

A 寒天の成分が三次元の網目の中に水を抱え込むことで、ゼリーを作ります。

お湯の中で、寒天の成分はばらばらに存在しています。温度が下がると次第に寒天の成分同士が集まってきて水を抱えながら絡まっていきます。ちょうど寒天の成分でできた網が、水を閉じ込めているような感じです。これが寒天のゼリーです。ちなみにこの網が食物繊維です。

固まったゼリーに熱を加えていくと、絡まっていた寒天がほぐれてしまったり、液体になります。

このように寒天の溶けた液体は、温度が低くなると固まってゼリーとなり、高くなると液体になります。固まる温度と融ける温度に大きな差があるのが特長です。



寒天ゼリーの電子顕微鏡写真(15,000倍)

Q 食べるだけじゃなく、寒天は他にも利用されているの?

A 寒天の特性を生かして、さまざまな分野で利用されています。

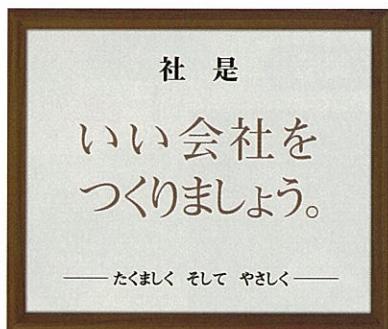
寒天は食品に利用されるだけでなく新しい用途開発が進んでいます。今日では単なる乾物としての寒天がハイテク素材として応用されるまでになりました。

- 細菌検査や組織培養の培地
- 歯科印象材
- 医薬用ソフトカプセル
- 錠剤
- 芳香剤や消臭剤
- 口紅やクリーム等の化粧品 など



このように、食品以外にもさまざまな分野で寒天は利用されています。

当社の企業理念



「いい会社をつくりましょう」…これが当社の社是です。

「いい会社」とは、単に経営上の数字が良いというだけでなく、会社をとり巻くすべての人々が、日常の会話の中で「いい会社だね」と言ってくださるような会社のことです。「いい会社」は自分たちを含め、全ての人々をハッピーにします。そこに「いい会社」をつくる真の意味があるのです。

小さくとも常に輝きながら永続する会社でありたい。

企業は本来、会社を構成する人々の幸せの増大のためにあるべきです。私達は、会社を構成するすべての人々が精神的にも物質的にも、より一層の幸せを感じるような会社をつくると同時に、永続することにより環境整備・雇用・納税・メセナなど、様々な分野でも社会に貢献したいと考えています。

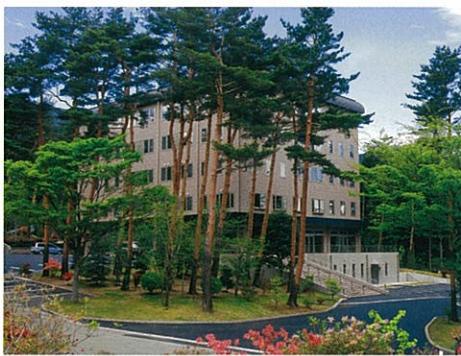
したがって、売上げや利益の大きさよりも、会社が常に輝きながら永続することに努めます。

会社概要

商 号／伊那食品工業株式会社
代 表 者／代表取締役会長 塚越 寛
代表取締役社長 井上 修
設立年月日／1958(昭和33年)年6月18日
資 本 金／9,680万円
年 本 商／159億(2008年)
工 場／長野県伊那市西春近5074
店 舗／北丘工場・沢渡工場・藤沢工場
洋風寒天レストラン さつき亭
インテリアショップ サンフローラ
かんてんぱぱホール
そば処 栃の木
かんてんぱぱショップ
かんてんぱぱカフェ&ショップ
支 店／東京、名古屋、大阪
営 業 所／札幌、仙台、長野、岡山、福岡
社 員／395名(2009年4月)



<本社>土地を効率よく使うという発想をはなれて、環境保全と美しい街づくりをめざしています。



<R&Dセンター> 全従業員の1割以上が研究開発に携わっています。



<藤沢工場>
寒天製剤の主力生産工場です。

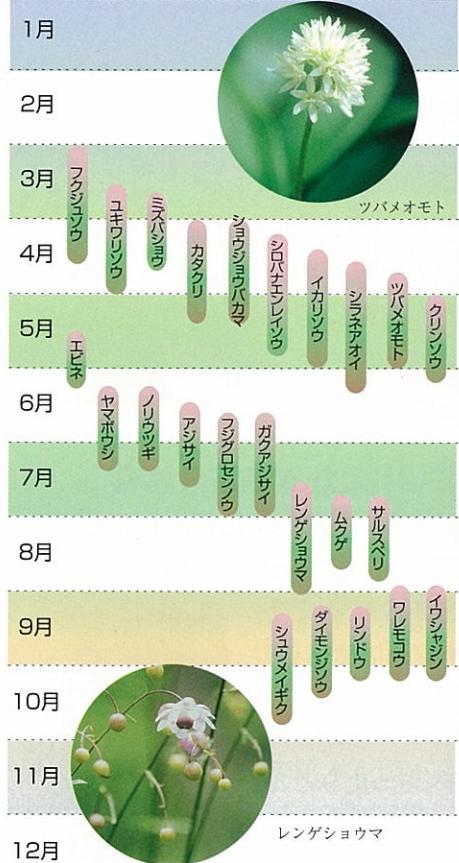


<かんてんぱぱホール>
地域の皆様の文化活動の場として利用されています。赤松林に山野草、四季の花々がお客様をお迎えします。



<かんてんぱぱガーデン>

やんさんぱぱガーデン 花ごよみ



※この他にもたくさんの種類があります。

交通のご案内

車で

●東京 中央自動車道 伊那IC
3時間
伊那ICより約10km(約15分)

●名古屋 中央自動車道 駒ヶ根IC
駒ヶ根ICより約8km(約15分)

電車で

JR飯田線伊那市駅よりタクシーで約15分



海藻から…寒天

伊那食品工業株式会社

商品のお問い合わせ・お申込み

〒399-4497 長野県伊那市西春近(広域農道沿い) TEL (0265) 78-2002 ☎ 0120-321-621

受付時間／平日 午前8:40～午後6:00 土曜日 午前9:00～正午 ※日曜・祝祭日・年末年始はお休みをいただきます。

ホームページアドレス <http://www.kantenpp.co.jp> E-mailアドレス ina@kantenpp.co.jp