

じゃばら果皮粉末 IW

邪気を払う希少果実～じゃばら～

原料特長

和歌山県産の希少果実じゃばらの完熟果皮を粉末化



じゃばら（学名：Citrus jabara）は和歌山県原産のミカン科の柑橘類で、ユズやカボスと同じ香酸果実の一種で、独特の香りと風味が特徴です。「邪気を払う」ほど酸っぱいことなどから「じゃばら」と名付けられたともいわれています。生産量も他の柑橘類と比べると非常に少なく、地元では縁起物として正月料理などに使われている希少な果実です。

ナリルチンと呼ばれるフラボノイドの一種を多く含み、柑橘類の中でも含有量は群を抜き、果汁よりも果皮部分により多く含まれています。ナリルチンにはヒスタミンなどの放出（脱顆粒）を抑制し、ア

レルギー症状を緩和することが確認されています。

「じゃばら果皮粉末 IW」は和歌山県産の完熟じゃばら果皮のみを使用しています。

- ▶ 和歌山県産完熟じゃばら果皮 100%
- ▶ ヒト試験によるエビデンスを取得
 - ・スギ花粉症の症状と QOL の改善効果
 - ・抗酸化力の向上

規格・成分

品質規格

▶ 性	状	柑橘系の香りと僅かな苦味を有する 淡褐色～淡黄褐色の粉末
▶ 水分	量	10.0% 以下
▶ 重金属	属	20μg / g 以下
▶ ヒ素	素	2μg / g 以下
▶ 残留農薬	薬	基準値以下
▶ 一般生菌数	数	3.0×10 ³ 個 / g 以下
▶ 大腸菌群	群	陰性
▶ ナリルチン	ン	参考値

保存方法

直射日光を避け、常温で保存してください。

用途

粉状・顆粒状・錠剤、カプセル等の健康食品や明らか食品

包装形態

▶ 5kg	
外装	梱包箱
内装	アルミ袋

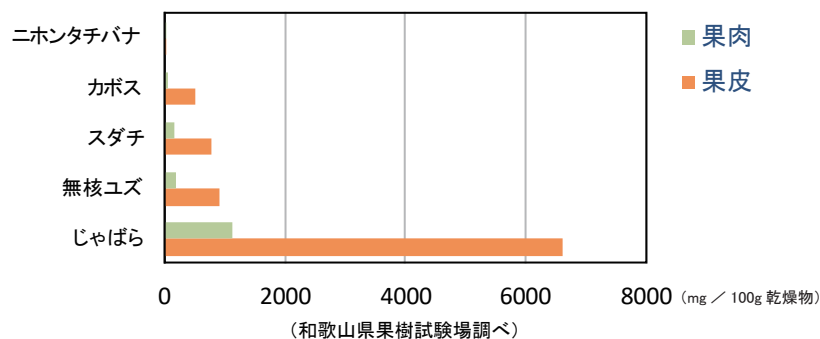
栄養成分値 (100g 当たり)

エネルギー	369 kcal
たんぱく質	7.1 g
脂質	0.2 g
炭水化物	84.8 g
食塩相当量	0.038 g

(日本食品分析センター分析値)

じゃばらの機能性

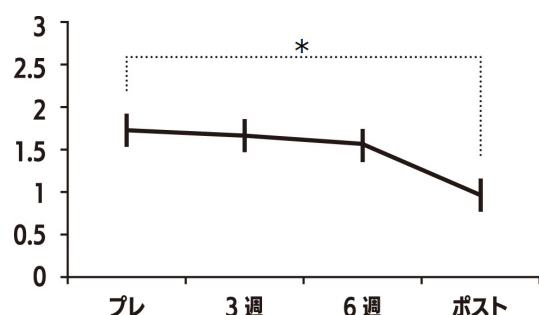
【柑橘類に含まれるナリルチン量の比較】



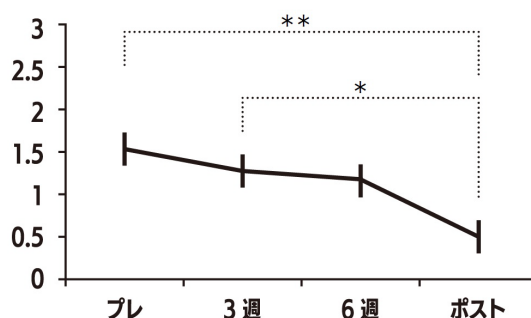
【ヒト臨床試験】

スギ花粉症の症状と QOL の改善効果

- 摂取量：じゃばら果皮粉末 300mg / 日
- 摂取期間：9 週間
- 被験者：毎年花粉アレルギー症状を自覚している成人および学生 19 名

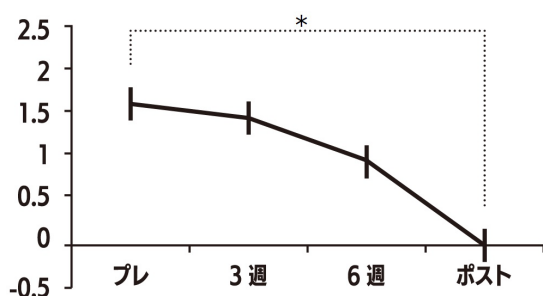


くしゃみ・鼻かみの変化

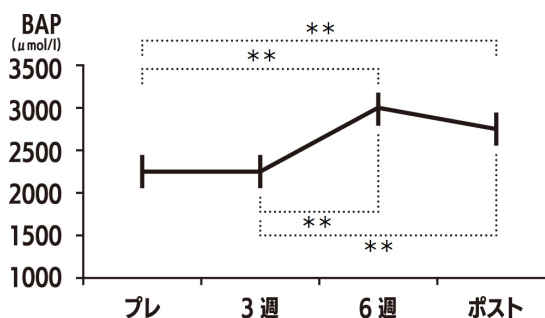


日常生活の支障度の変化

(仕事、勉強、家事、睡眠、外出などへの支障)



涙目の変化



抗酸化力 (BAP) の変化

お問い合わせ

販売者



イワキ株式会社

食品原料部

〒103-0023

東京都中央区日本橋本町 4-8-2

TEL 03-3279-0546

FAX 03-3279-5119