

アルガンオイル、フルーロピュア

媒体名	健康産業新聞	掲載日	2012年11月7日号
タイトル	「特集 オーガニック&ナチュラル」		
<div data-bbox="156 631 204 831"></div> <div data-bbox="204 651 762 801"><h2>高品質天然アルガンオイル好調、 果実由来シロップの提案強化</h2><p>ニュートリション・アクト</p></div> <div data-bbox="156 844 772 1104"><p>(株)ニュートリション・アクト（東京都港区）は、オーガニック&ナチュラル原料として、高品質の「アルガンオイル」や果実由来シロップ「フルーロピュア」を供給している。</p></div> <div data-bbox="156 1120 772 1767"><p>アルガンオイルは、「タルガニン生産協同組合」の正規輸入代理店として2003年より供給。新鮮な天然アルガンオイルを日本に安定供給するための技術を現地と連携しながら確立、高品質アルガンオイルを国内で供給できる数少ない企業のひとつである。アルガンオイルは、希少性が高く、高級美容オイル、アンチエイジングに優れた食用オイルとして、最近では日本でも認知度が急速に向上。化粧品を中心に一般食品などでも採用が加速している。</p></div> <div data-bbox="156 1771 766 1868"><p>一方、「フルーロピュア」はりんご、ぶどう、桃、メロンなど果実で作られた</p></div> <div data-bbox="801 683 1436 1937"><p>100%果実由来のクリアシロップ。フランスの産官学プロジェクトから生まれ、フランス国内では「食品工業賞」（2012年食品産業展）、「アグリフードイノベーション賞」（2006年国際農業食品フェア）など優れた食品技術に贈られる賞を相次ぎ受賞している。添加物、保存料、GMOを除去しており、安心安全で体に優しいのが特徴。糖質のGI値は、『フルクティライト』のタイプで実測値で11.93を実現。マウス実験ではブドウ糖や果糖などと比較して極めて低いインスリン分泌レベルを確認している。ラインアップは、低GI値タイプの『フルクティライト』、複数の果実を使用した『フルクティスイート』、単一果実由来のフルーツシロップ『フルクティスイートオリジナル』を用意。いずれも『濃縮果汁加工品』などの表示ができ、“ナチュラル”や“オールフルーツ”のコンセプトに加え、スポーツ食品、ウエイトロス、ウエイトコントロールなど栄養補助食品やダイエタリー食品向けにも提案を強化する。</p></div>			