

## GNG グローバルニュース

### Market News

#### 編集者が 2019 年のトレンドを振り返る(パート 1)

[2019/12/18] [nutraingredients.com]

nutraingredients 社の編集者らは、健康食品、食品・飲料業界の 2019 年トレンドを振り返りまとめている。

それによると、2019 年を代表したのは食物繊維関連商品であり、その成長にテクノロジーとイノベーションが大きな役割を果たしたのだという。



#### ● 食物繊維



2019 年、消費者の関心は腸の健康に集中したと言って過言でないほど、「腸活」はブームとなった。世界保健機関(WHO)は、食物繊維の摂取を増やすと、心臓病や早死のリスク削減に有効であるというレビューを発表した。また、科学学術誌、Lancet も、全粒穀物の摂取は体重減少およびコレステロール値低下に繋がることを示唆した研究を掲載した。市場

調査会社、Innova 社によると、欧州市場における食物繊維高含有食品の新商品は 23%増加したという。大手食品会社、Cargill 社は、3,200 万ユーロを投資し、水溶性食物繊維商品ラインを拡大、また、Taiyo 社も食物繊維含有の「機能性コーラ」の販売を開始した。

#### ● ウェアラブル技術



FitBit、アップルウォッチ、Samsung Galaxy Gear などは、ユーザーの睡眠の質、カロリー消費、気分の状態、心拍数といった健康状態に合わせニュートリション情報も提供できる技術の開発に邁進した。同分野には多くのスタートアップ企業が参入している。

英国の Chief Medical Officer 社は、ニュートリションガイドラインと遺伝子情報、行動科学を統合した技術の提供を開始、消費者一人ひとりに行動の変化をもたらすことを目指す。ウェアラブルデバイスの他、ソーシャルメディアやアプリなど多彩な技術を駆使し、提供できるデータも多様化した。昨年 11 月、巨大検索エンジンの Google 社は、FitBit 社の買収を発表、フィットネストラッカーやスマートウォッチをヘルス、ニュートリション産業に結び付けていく。Google の持ち株会社、Alphabet 社のグループ企業、Veilay 社は体重測定や転倒検知が可能なスマートシューズの開発に注力している。さらに Apple 社は、米大手保険会社の Aetna と提携、新しいモバイルアプリを使用し、Apple Watch からのデータを共有する。

## ● マイクロバイオーム



プロバイオティクス、プレバイオティクス関連市場の勢いは止まらず、次世代のマイクロバイオーム分野に突入した。特に、時代は、腸内細菌が分解し作り出す代謝物、「ポストバイオティクス」へと移行している。マイクロバイオーム関連事業は拡大を続けている。

例えば、大手バイオテクノロジー企業、Chr. Hansen 社(デンマーク)は、早産による未熟児の壊死性腸炎(NEC)発症リスクを半分に低減するという 3 種のプロバイオティクスブレンドを開発した。この 3 種とは、ビフィズス菌 BB-12、サーモフィラス菌、ビフィドバクテリウムロングム亜種インファンティスで、現在、欧米のパートナー企業を通して販売されている。

## 編集者が 2019 年のトレンドを振り返る(パート 2)

[2019/12/19] [nutraingredients.com]

nutraingredients 社の編集者らはまた、健康食品、食品・飲料業界の 2019 年トレンドを振り返りまとめている。編集者によると、2019 年はイノベーションが幅広く行われ、新開発商品が相次いで登場したという。



## ● プラントベースのニュートリション:ビーガンイノベーション



増加するベジタリアン・ビーガン人口の要望に応え、また、その舌を満足させるために、さまざまな食品技術イ

ノベーションにより簡単でおいしく、栄養価の高いプラントベース食品が誕生した。多くのスタートアップ企業がこの分野に参入したが、例えば、Affinity Nutrition 社はビーガンに特化したプロテインバーや、三大栄養素を 22g 配合したフラップジャック(スコットランドの家庭菓子)を発表した。また、同じくスタートアップ企業の Motion Nutrition 社は、ビーガンプロテインおよびホエイプロテインを含有したシェイクやスポーツサプリメントの販売を開始している。大豆やエンドウマメのようなプラントベースプロテインへの注目度はアップし、こうしたプロテインやココナッツウォーター、マキベリー、マイタケなどを含有したリカバリーシェイクも話題になった。

## ● ケトダイエット



炭水化物を抑え、脂肪を多く摂取するケトダイエットは相変わらずの人気を保った。さらに、さまざまなイノベーションにより、スナックとして便利なケトダイエット商品が登場した。多くの機能性食品を開発する Sternlife 社(ドイツ)は、ケトダイエットに対する消費者の関心を引き付けるような商品を

生み出した。また、サプリメントブランドの Braineffect 社はエネルギーバー、CBD オイルなどの他に、ケトダイエット向けココナッツオイルを発売している。ココナッツオイルに含まれる中鎖脂肪酸(MCT)は消化、吸収が良く、体の脂肪をエネルギーに変換しやすくと考えられている。

### ● スポーツニュートリションへの高齢者の関心



スポーツニュートリション市場は、60 代以上の高齢グループで順調に成長した。筋肉の衰えや骨代謝の低下を意識するこの年齢グループは、「ヘルシーエイジング」を目指している。栄養専門家は、筋量や筋力を保持するためのプロテイン摂取、また、嗅覚や味覚の衰えに対応するため、色の濃いハーブやスパイスの摂取を勧めている。

これからのスポーツニュートリションは、アスリートやボディビルダーためだけのものではなく、アンチエイジングとウェルビーイングを目指す一般的な分野に突入していく。

### 編集者が占う 2020 年のトレンド

[2019/12/20] [nutraingredients.com]

新しい年の幕開けである。2020 年の食品・飲料、サプリメント業界を牛耳るトレンドは何だろうか。

NutraIngredients 社の編集者が独自の分析を紹介している。



Will Chu 氏 (サイエンス & テクノロジー)

### ● E スポーツ・ニュートリション



E スポーツ人口の急増に伴い、英国の Neubria 社やドイツの Runtime.gg 社などが特に E スポーツ分野を対象にし、Cognizin®(シチコリン)、PYCNOGENOL®、ルテイン・ゼアキサンチン、イチョウ葉、ブルーベリーなどのエキスをを用いたゲーマー向けサプリメントフォーミュラの商品開発を次々に行っている。また、DSM 社(オランダ)の食品・飲料部門も、タウリン、ビタミン、ミネラル、ルテインなどを配合したスポーツドリンク「EnergyXTREME」を発売した。同社は特に、目の健康に有効と考えられるルテインに注目、最近、デジタル機器が放つブルーライトへの健康懸念が意識される中で、需要が高まるとみている。また、ルテインの他に、チアニン、重酒石酸コリン(アセチルコリンの前駆体)、フペルジンなど、注意・集中力の増大、不安感の低減への効果が示唆される成分にも力を入れる。



## ● Nutricosmetics



2019 年は Nutricosmetics 原料の分野にとり好調な年となり、多くの取引や買収が行われた。Givaudan Active Beauty 社は RitualEssenz® Brazil というの生物多様性に根ざした新しい植物抽出物ラインを発表し、Royal DSM 社は皮膚マイクロバイオームの利益を強化するべく S-Biomedic 社へ投資した。これは消費者がパーソナルケア商品を購入する際に成分の起源や環境への配慮を知りたがる消費者の要求に対応するものといえる。一方で食品、健康、栄養、バイオ医療、医薬品分野にソリューションを提供する仏の老舗企業 Rousselot 社は、3 つの新たな戦略領域(健康と栄養、機能性成分、生物医学)を掲げ、コラーゲンを原料とする商品を企業を成長に導く最前線に配置した。「内側からの美しさ」部門の主力となるコラーゲンは現在、髪や肌、爪用のサプリメントという分野を超えてスポーツニュートリションやヘルシーエイジングにおいても主要な原料として定着しつつある。

Nikki Hancocks 氏 (イノベーション&トレンド)

## ● 成分表示リストはより長くなる傾向に



プロバイオティクスへの関心は高まる一方だが、腸の健康維持へのプレバイオティクス系食物繊維への注目度も上がってきている。それは、サプリメントなどの成分表示リストが長くなっていることから推測される。腸内細菌叢の多様性を改善するためには、幅広いプラントベースの食物繊維を摂取することが重要だと、消費者が気づき始めているからだ。これまで消費者は「簡潔でシンプル」な成分表示が「クリーン」で「ヘルシー」だという見方をしていたが、バラエティ豊富な食品を摂取する必要性に納得している。

## ● 腸の健康アプリ



バラエティ豊富な食生活を意識して送る消費者が増え、摂取する栄養分やカロリーなどの把握が簡単にできるツールが求められる。Atlas Biomed 社は、食物繊維の豊富な食品を選択することで腸の健康を改善する方法を選ぶ消費者に向けて、マイクロバイオーームテストを統合したアプリを開発した。ユーザーは食事の写真を撮影するだけで、独自のアルゴリズムにより食品成分の確認が可能となる。さらに、ユーザーのマイクロバイオーームテスト結果に基づいて各成分をスコア化し、マイクロバイオーーム構成にどう影響するかを示してくれる。

Nathan Gray 氏 (シニアエディター)

### ● サステナブルな包装



消費者は、自身の健康だけでなく、地球の健康にも目を向け始めている。使い捨てのプラスチック容器やサステナブルではない包装に背を向ける。食品・飲料産業もこうした動向を無視できず、環境に優しい包装や、簡単にリサイクルできるパッケージを取り入れ、使い捨てプラスチックを減らす努力を続けている。

例えば、Danone、Coca-Cola、Nestle、PepsiCo などの各社は、英国内でプラスチック容器の廃棄物を削減していくことを宣言し、Unilever 社もプラスチック使用を 2025 年までに半減すると公約した。

### ● ニュートロピクスと「ムードフード」



消費者は以前にも増してストレスや不安感を抱えており、食品・飲料を通してメンタルケアを行いたいという要望も強くなった。気分を上げ、リラックスを導き、メンタルパフォーマンスを向上させる成分に関心が集中する。例えば、オメガ 3 脂肪酸、シチコリン、ホスファチジルセリン、パコパ、アシュワガンダ、CBD、ビタミン B 群、キノコなどが、気分、集中力、認知

力に有効だと考えられている。

## 2020 年は多様なサステナビリティやインテュイティブ・イーティングが主流に – IFIC

[2020/1/7] [nutraceuticalsworld.com]

International Food Information Council (IFIC) に所属する管理栄養士、栄養専門家、消費者調査機関が、新しい年を迎えた食品・飲料、ニュートリション産業のトレンドを占った。



### ● サステナビリティ

サステナビリティへの消費者の関心は年ごとに高くなっていく。2020 年のサステナビリティは単なる環境のサステナビリティにとどまらず、さらに多様な方向へと伸び、成熟期を迎えようとしている。IFIC の「食品と健康調査」では、「サステナビリティは消費者の食品・飲料購入決定において要因となるか」という質問に対し、2012～2018 年では消費者の 35～41% が「要因となる」と回答していたが、2019 年の調査によると、その割合は 27% へ下落している。環境的サステナビリティについて言うと、63% が「購入決定した食品が環境的サステナビリティであるかどうかを知るのが難しい」と回答した。このグループの約 3 分の 2 は「環境的にサステナビリティであることが簡単に分かれば、大きな要因となる」と述べている。

## ● 気候変動

地球を取り巻く環境はますます厳しいものになっている。温暖化による山火事や、台風の発生数と深刻度の増大など、災害の規模は大きさを増している。こうした変化は消費者の意識に大きく反響する。2016 年のシステマティックレビューによると、食生活のパターンも大きく変化を遂げ、動物性食品からプラントベース食品へと移行し、このトレンドは人にも地球にも健康的だと考えられている。ただ、プラントベース食生活に対する消費者の考えはさまざまである。32%は「プラントベース食生活とはビーガン食のこと」と回答、30%が「動物性肉、卵、乳製品をできるだけ抑え、加工食品を最小限にする」と答えた。さらに、8%は「果物や野菜をできるだけ摂取しようと努力する食生活」と回答した。

## ● インテュイティブ・イーティング (Intuitive Eating)

食事制限をしたり、「簡単に痩せられる」といったダイエット本はもう古い。これからは、Intuitive Eating (直観に従う、つまり体の声に耳を傾けて食べる)という食事法の時代だという。空腹感を無視せず、良質な脂肪と炭水化物、自然の食品(加工食品をできるだけ避け)をバランスよく、適度に食べるというシンプルな食事法がますます注目を浴びる。こうした考え方は若い世代に受け入れられやすい。「食品と健康調査(2019 年)」によると、18~34 歳の 49%は「この食事法をよく知っている」と答えたが、50 歳以上では 27%にとどまった。

## ● ブランドの信頼性

イノベティブで多様な新しい食品がどんどん登場するが、米国の多くの消費者は「見慣れた」商品に引き寄せられる。特に高齢の消費者ほど、自身が知っているブランドや成分を基に購買決定を行っている。調査によると、70%が「ブランドへの信頼性が食品・飲料の購買決定に影響する」と回答した。この回答の割合は、65 歳以上のグループで 85%だが、若い世代では 66%にとどまった。

## APAC 市場で 2020 年成長が期待されるスナック、ヘンプ、栄養ドリンク

[2020/1/8] [nutraingredients.com]

アジア太平洋地域の食品・飲料市場はこの数年、目覚ましい成長を遂げており、その勢いはまだ衰えそうもない。2020 年、注目を浴びそうなカテゴリー3 つを紹介する。



## ● スナック部門

アジア太平洋地域で急成長を遂げているのがスナック部門である。大手食品会社、Mondelez 社によると、インド、中国、東南アジア諸国、特にインドネシアのスナック市場は大きなポテンシャルを秘めているという。同社の Maurizio Brusadelli 社長によると、今後 5~10 年でスナック市場全体は 6 千億ドル規模に拡大し、その成長の 80%がこれらの新興市場からもたらされるだろうと予測されている。同社のスナック調査報告によると、インドの成人消費者の 73%、インドネシアの 75%、中国 80%が、インスタント食品や調理済み食品といった、簡単ですぐに食べられるスタイルを好んでいるという。

同氏は「この地域で行われるさまざまなローカルイベントは、スナック産業が参入する格好の機会ととらえている」と話す。同社は、中国ブランドの Oreo Forbidden City、Stride、インドネシアブランドの Biskuat/Tiger、Jacob、インドブランドの Cadbury Silk などに力を入れている。

### ● 栄養ドリンク部門

栄養ドリンクも同地域で大きな成長を遂げている部門である。特に、東南アジア諸国での躍進が目覚ましい。発展途上の市場として注目されるのがベトナムで、Coca-Cola 社はセルフブランドの Coca-Cola Energy の販売を開始したばかりだ。これにより、ベトナムはカンボジアに続く第二の市場として期待される。同ブランドはさらに、タイやシンガポールも視野に入れている。

### ● ヘンプ部門

ヘンプシードは、2017 年にオーストラリア、2018 年にニュージーランドで食品アイテムとして認められたことからオセアニア地域でその可能性が注目されている。大手ヘンプ生産会社 Trichomia 社は、ヘンプ由来スナック、ヘンププロテイン、ヘンプシードオイルなどを販売する日用消費財会社 Soul Seed 社とウェルネス分野でカンナビノイドに特化した商品を生産しそれらが合法である英国、米国および欧州に輸出する Hemple 社の 2 社を運営しており、今後はアジア太平洋地域の市場を視野に入れる。タイでも、医療目的の CBD (カンナビジオール) 使用が合法化になり、今後の動向が注目される。また、中国は、今のところ法整備は十分ではないが、ヘンプ使用の長い歴史を持ち、さらに世界有数のヘンプ関連食品の生産国であるため、その市場機会が期待される。

## Science News

### ビタミン D 摂取はカルシウムとの併用で骨折リスク低減の可能性

[2020/1/3] [nutraingredients.com]

骨折リスクの低減に関し、単独での有効性は認められないビタミン D 摂取は、カルシウムと併用した場合、リスク低下につながる可能性が英国の研究で示唆された。オックスフォード大学研究チームは、ビタミン D 血中濃度と骨折との関連性を調べた観察研究 11 件 (被験者総数 39,000 人以上)、ビタミン D とカルシウム併用治療に関する研究 6 件 (49,000 人以上)、ビタミン D 単独摂取に絞った研究 11 件 (34,000 人) のメタ分析を行った。



被験者の平均年齢は 62~85 歳で、最大 5 年の経過観察期間があった。メタ分析の結果、ビタミン D 単独摂取では、股関節骨折など全体的骨折リスクに対する有効性は認められなかったが、カルシウムとの併用摂取では、プラセボまたは治療無しの群に比べ、股関節骨折リスクが 16%、その他の骨折リスクも 6% 低減したことが報告された。以上のことから、研究者は「ビタミン D とカルシウムの日常的併用は、骨折リスク予防の有効な戦略になり得る」と結論付けた。ただ、カルシウム補給は、腎臓結石の発症リスクを上げる可能性が指摘されていることから、安全性への懸念も上がっている。

本研究は [JAMA Network Open](#) に掲載された。



## 断続的断食療法(IF)は寿命を延ばす可能性

[2020/1/3] [foodnavigator.com]

2019 年、急速に注目され始めたダイエット法がある。断続的断食 (Intermittent fasting, 以下 IF) という食事療法で、その利点はウェイトロスをはるかに超えている。これは、食べ物の選択や構成を変える必要はなく、食事を制限する時間を長く保つという考え方である。つまり、早朝から午後 3 時頃までの間に三食を済ませてしまい、その後翌日の朝食まで 18 時間の空腹時間を持つ。



**THE BENEFITS OF INTERMITTENT FASTING**  
Why doctors believe this method could lead to improved health



**COGNITIVE PERFORMANCE**  
Studies discovered that intermittent fasting augments associative, spatial and working memory in animals, as well as verbal memory in adults.

**CARDIOVASCULAR HEALTH**  
Blood pressure and resting heart rate are just two of the cardiovascular factors improved through intermittent fasting.

**PHYSICAL PERFORMANCE**  
Young men that fast for 16 hours lost fat while maintaining muscle mass, while mice who maintained alternate day fasting displayed superior running endurance.

**DIABETES & OBESITY**  
In animal studies, intermittent fasting prevented obesity. Six short studies of obese adults show that intermittent fasting is effective for weight loss.

**TISSUE DAMAGE**  
In animals, intermittent fasting limits tissue damage and improves surgical outcomes.

For more information check out our website:  
[www.hopkinsmedicine.org/newsroom](http://www.hopkinsmedicine.org/newsroom)

IF をテーマに取り上げた研究も急増しており、それによると、減量をもたらすだけでなく、代謝や心臓、脳の健康を維持、健康的な血糖値を保持し、2 型糖尿病を予防する可能性も示唆されている。2018 年、University of Alabama 研究チームが行った研究では、前糖尿病の肥満男性を、IF 群(午前 7 時から午後 3 時までの 8 時間ですべての食事を終わらせる)と一般的食事時間群(午前 7 時から午後 7 時までの 12 時間に食事を終了)に割り付けた。両群とも体重の減少が見られたが、5 週間後、IF 群のインスリン値がはるかに低下し、インスリン感受性が改善したことが分かった。また、血圧低下、さらに食欲減少も報告された。

最近、[The New England Journal of Medicine](#) で発表された研究では、動物実験およびヒト研究の結果をまとめている。これによると、IF は、肥満、糖尿病、心血管系疾患など多くの症状に有効性を示すという。例えば、抗炎症作用が指摘され、関節リウマチ患者の症状軽減につながることが報告された。また、1934~2012 年のデータをレビューしたところ、カロリー制限によってラットの寿命は 14~45%、マウスは 4%~27% 延びた。スタミナの改善にもつながり、ランニングの耐久力が増加した。

IF の利点は物理的なものだけでなく、さらに空間記憶、連想記憶、作業記憶のスコアが有意に増大したことも報告されている。



## Company News

### Coca-Cola 社、プレミアム牛乳ブランド、fairlife 社の 100%持ち株会社に

[2020/1/6] [foodnavigator-usa.com]

Coca-Cola 社は、プレミアム牛乳ブランド、fairlife 社に対する買収で 42.5%と過半数未満の株式を保有していたが、このほど、残りの株式をすべて保有し、100%の買収を達成した。fairlife 社は 2014 年、米国内で特殊ろ過によるプレミアム牛乳の販売を開始しており、ニールセン社の調査によると、それ以来、毎年、二桁の成長率を示し、昨年は 5 億ドルを売り上げるまでに躍進した。また 2018 年、カナダでもプレミアム牛乳を販売、高タンパク質のリカバリーシェイクやスナック飲料など新商品の開発にも注力している。fairlife 社の独自技術、コールドフィルタレーションにより、プレミアム牛乳には一般の牛乳よりたんぱく質が 50%、カルシウムは 30%多く含まれ、糖質は 50%カットされている。さらに、ラクトースも含まれないため、ラクトースを分解する酵素が無い人も安心して飲める。Coca-Cola 北米の Jim Dinkins 社長は、「fairlife 社の買収により、高品質の乳業事業を獲得でき、これで総合的飲料会社としてさらに躍進できる」と、期待を示す。fairlife 社は独立事業としてシカゴで事業展開していくが、Coca-Cola 社はサステナビリティやサプライチェーン管理分野に独自のリソースと経験を提供する。また、カナダのオンタリオ、米国内ではミシガン、テキサス、アリゾナに生産施設を増設し、事業拡大を図っていく。



### NovaMeat 社、3D プリント技術により本物の牛ステーキ肉の再現に成功

[2020/1/7] [foodnavigator.com]

代替肉産業の成長が著しい中、スペインのスタートアップ企業、NovaMeat 社が 3D プリンティング技術を駆使したプラントベースのステーキの開発に成功している。同社は、サステナブルで地球環境に配慮した生産システムの開発に長年取り組み、University of Catalunya のバイオ工学研究チームと協同で、独自のシステムを作り上げた。2020 年からシステムの商業化を目指す。同社の技術は組織工学に基づき、さまざまなプラントベースプロテインの構造をバイオハックし、ビーフステーキの見た目、食感、味に劣らない代替ステーキを完成させた。技術の要となるのが低・高湿エクストルーダーで、これによりプラントプロテインを再構築し、肉のテクスチャを作り出す。この技術は牛肉だけでなく、豚や鶏肉、さらに海産物に広く応用できる。



これまで、ステーキや切り出した筋肉の本物に劣らない再現は難しいと考えられてきたが、同社技術は、プラントプロテインを原料にした動物組織の再生に新たな光を当てた。商品試作段階の NovaMeat1.0~4.0 で、食感、見た目、そして味と栄養成分の再現を果たしている。

同社の Scianti CEO によると、使用する原料は現在のところ、エンドウマメ、米、また藻類の食物繊維と、オリーブオイルやキャノーラ、ココナッツオイルのブレンドを使用しているが、今後はさまざまな原料を試し、本物の肉汁、脂質の味を完成させたいとしている。さらに、「栄養成分については、アミノ酸のバランスにもこだわりたい」と話した。同社は 2020 年から、大手レストラン部門を中心に商業化を進めていく予定で、また、プリンターやカプセルなど、同社のプラットフォームを提供する意向を示している。

### Solar Foods 社、Co2 と電気、水だけで生産可能な高タンパク質食品「Solein」を開発

[2020/1/9] [foodingredientsfirst.com]

フィンランドの食品技術関連スタートアップ企業 Solar Foods 社は、二酸化炭素と電気、水を用いて製造する高タンパク質食品、「Solein」の開発に成功した。これは土地や大量の水がなくても、いかなる環境でも生産が可能な食品であることから、農業や牧畜業が生み出す環境問題への対策の一つとして期待がかかる。



「Solein」は、酵母や乳酸菌に類似した自然の発酵プロセスで生産される。見た目、味とも小麦に似ており、栄養価の高い食品の成分、また、代替肉や培養肉の原料に用いることが可能だ。

成分構成は、たんぱく質が 65~75%、炭水化物 10~20%、脂質 4~10%、ミネラル 4~10% となっており、その生産にかかる水の量は農業の約 100 分の 1、牧畜(牛)の 500 分の 1 に節約でき、土地利用も、農業の 60 倍、牧畜の 1,000 倍効率的なのだという。さらに、電力は風力と太陽光発電で賄うことが可能で、温室効果ガスの排出はほぼゼロになり得る。電気の価格は重要な要素になる。「Solein」の生産はまだ始まったばかりだが、Solar Foods 社は、今年、シリーズ A の資金調達獲得、そして 2022 年までの欧州新規食品認可の取得を目指す。

## Regulatory News

### FDA、栄養成分表示に関する最終規則を公表

[2020/1/2] [foodnavigator-usa.com]

米食品医薬品局 (FDA) は、食品 1 食分の栄養成分表示などに関する最終ガイダンスを発表した。同ガイダンスには、食品のカロリー、内容量、サービングサイズの表記文字サイズの変更、可食部分の 1 食分および常識的に 1 回に摂取されるカロリーや栄養成分の表示、一部食品のサービングサイズの変更などに関する項目が盛り込まれている。

最終規則は、年間売上高が 1,000 万ドル以上の製造業者は 2020 年 1 月 1 日より、1,000 万ドル未満の製造業者は 2021 年 1 月 1 日から施行される。また、ハチミツ、メープルシロップ、一部のクランベリー商品の製造業者は 2021 年 7 月 1 日からの施行となる。

最終規則ガイダンスは FDA サイトから[ダウンロード](#)できる。

| NEW LABEL / WHAT'S DIFFERENT  |                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Servings: larger, bolder type | Amount per serving                                                                                                                                                 |
|                               | <b>Calories 230</b>                                                                                                                                                |
|                               | % Daily Value*                                                                                                                                                     |
|                               | Total Fat 8g 10%                                                                                                                                                   |
|                               | Saturated Fat 1g 5%                                                                                                                                                |
|                               | Trans Fat 0g                                                                                                                                                       |
|                               | Cholesterol 0mg 0%                                                                                                                                                 |
|                               | Sodium 160mg 7%                                                                                                                                                    |
|                               | Total Carbohydrate 37g 13%                                                                                                                                         |
|                               | Dietary Fiber 4g 14%                                                                                                                                               |
|                               | Total Sugars 12g                                                                                                                                                   |
|                               | Includes 10g Added Sugars 20%                                                                                                                                      |
|                               | Protein 3g                                                                                                                                                         |
|                               | Vitamin D 2mcg 10%                                                                                                                                                 |
|                               | Calcium 260mg 20%                                                                                                                                                  |
|                               | Iron 8mg 45%                                                                                                                                                       |
|                               | Potassium 235mg 6%                                                                                                                                                 |
|                               | *The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. |

### レギュレーション 2020: サプリメント・機能性食品に関する成分表示の新規則 - 中国など 5 カ国

[2020/1/8] [nutraingredients.com]

サプリメント・機能性食品産業にとって成分表示に関する規則は重要案件である。新しい年に入り、新規則が施行される地域も多い。中国、オーストラリア、タイ、韓国、インドの新規則を紹介する。



#### ● 中国

中国では、国家市場監督管理総局 (SAMR) が、市場競争、知的財産、薬物安全などを監督する。SAMR は 2020 年 1 月 1 日から施行となる健康食品成分表示に関する新しいガイドラインを発表している。成分表示に関する大きな変更として、健康食品パッケージには必ず「健康食品は医薬品ではなく、疾患治療のための医薬品の代わりをするものではない」という文言を表記するという項目が加えられた。この警告表記の大きさは、成分表示部分の 20% 以上を占め、太字で表記するものとする。また、苦情問い合わせの連絡先や消費期限の年月日 (年/月/日) も必ず記載する。

- **オーストラリア**

食品には原産国表示が義務付けられているが、オーストラリア消費者法 (ACL) の下で、補完医療産業でも「オーストラリア産」のロゴの使用が認められる。同ロゴは、オーストラリアで変更が加えられ、生産・製造コストの 50% 以上がオーストラリアで発生する食品に認められる。また、今年からスポーツニュートリションに関する規則枠組み作りが始まる。

- **タイ**

大きな変化は、ハーブ関連商品 (ニュートラシューティカル、コスメシューティカル商品、ハーブ由来の伝統医学商品) におけるヘンプ、CBD (カンナビジオール) 使用が認められたことである。ただし、商品は THC または CBD の含有量に基づき、厳正に分類される必要がある。今後、法整備の進展が期待される。

- **韓国**

一般食品のヘルスクレームに関する規則案作りが進んでいる。現在は、加工食品に特定のヘルスクレームの記載を認める案が検討されている。韓国では、機能性成分の認定に関する規則、Health Functional Food (HFF) があり、HFF にリストされている原料・成分、また、その規則に基づいて表示する。

- **インド**

インドの食品安全・基準監督法 (FSSAI) および AYUSH 省は伝統的アユールヴェーダ食品の基準に関する規則案作りを始めた。同食品が、現在の補助食品およびニュートラシューティカル規則か、あるいは別の規則の下に組み込むかなどを決めていく。FSSAI は、アユールヴェーダ食品の長い歴史を鑑みて、食品規則の下で管理されるべきとみており、アユールヴェーダ医学に該当する治療表示はできない。FSSAI は AYUSH 省との共同作業で、アユールヴェーダ食品への別の認可マーク制度などを検討中である。アユールヴェーダ食品にはチャワンプラシュのように免疫促進としてアユールヴェーダ医学で使用されるほか、一般的に食品として摂取されるものも少なくない。アユールヴェーダハーブは、現行の食品安全・基準監督法に「植物性原料」として分類されており、「アユールヴェーダ」という用語は、アユールヴェーダ医学で使われるものである。