

沖縄県健康産業協議会がWELLNESS OKINAWA JAPAN 第5回目の審査を実施、4商品を認証しました！

<https://www.wellness-okinawa.jp/>



一般社団法人沖縄県健康産業協議会は、沖縄の自然や歴史、文化を背景とした機能性食品を、「機能的価値」「情緒的価値」「安全安心」の“三拍子基準”で認証する WELLNESS OKINAWA JAPAN 認証制度を平成30年5月にスタートさせました。この度、令和2年11月26日（木）に第5回目の認証審査委員会を沖縄産業支援センターで開催し、新たに下記の4商品を認証。認証商品は合計で13社23商品となりました。

- ① 大宜味村産青切りシークワサージュース（機能性表示食品）／(株)ケレス沖縄
- ② 与那国長命草青汁／金秀バイオ株式会社
- ③ ふくらむもずく玉／ちゅらゆーな株式会社
- ④ 桑の実のお酢／（公社）浦添市シルバー人材センター

< 認証審査委員会の構成 >

食品機能性研究者（大学教授）、ウェルネスツーリズム研究者（大学教授・医博）、特産品流通専門家（元百貨店バイヤー）、感性産業従事者（ショッピングモール経営）、健康づくり指導者（管理栄養士、高感度消費者）、機能性食品研究支援機関（一次審査）

本件に関するお問い合わせ先

一般社団法人 沖縄県健康産業協議会 098-851-8826 info@kenshoku-okinawa.com

新認証商品の説明は2～3ページ、認証基準については3～4ページをご覧ください。

WELLNESS OKINAWA JAPAN 第5回認証商品 (全4商品)



大宜味村産青切りシークワサージュース (機能性表示食品)

製造者 株式会社ケレス沖縄 (TEL 0980-82-2771)

内容量 270ml (30ml×9日分) 希望小売価格 1200円 (税別)



長寿の村として有名な大宜味村産シークワサーの青切り果実を皮ごと搾った、添加物不使用の100%ストレートジュース。1日当り30mlのジュースでシークワサー由来の天然クエン酸1000mgが摂取できる機能性表示食品で、疲労感低減機能が認められたシステムティックレビューに基づいて設計されている。

認知機能との関係で注目されているノビレチンや、リラックス成分と言われるリモネンも多く含んでいる。



与那国長命草青汁

加工者 金秀バイオ株式会社 (TEL 098-994-1001)

内容量 90g (3g×30包) 希望小売価格 3800円 (税別)



産地拠点に認定された与那国島で農薬不使用栽培されたボタンボウフウ(長命草)を100%使用。伝統的に「くすいむん」と呼ばれ重宝されてきた長命草を手軽に摂取できる形態に加工し、苦みやクセがなく、口当たりもよい。システムティックレビューで食後血糖値上昇抑制機能が認められたボタンボウフウ由来クロコゲン酸を、有意な摂取量の50%以上補給できる設計となっている。



ふくらむもずく玉

販売者 ちゅらゆーな株式会社 (TEL 098-917-5980)

内容量 9.8g (1日1.4g 約1週間分) 希望小売価格 1,200円 (税別)



産地拠点認定を受けている伊是名村の早摘みもずくを100%使用し、低温乾燥を施すことによりこれまでに体感できなかったシャキシャキ感とフコイダンの高含有化を実現した、玉状の乾燥もずく。一食1.4g(もずく玉2個)に、システムティックレビューによって便通改善が認められたフコイダンを有意な摂取量500mg以上含有する。その他、鉄分、カルシウム、マグネシウムもたっぷり含まれている。スープやおみそ汁に入れると約3分で膨らみ、早摘みならではの食感と味わいが楽しめる。



桑の実のお酢

販売者 公益社団法人浦添市シルバー人材センター (TEL 098-943-0623)

内容量 150ml 希望小売価格 1,500円 (税別)



沖縄・南西諸島の固有種であるシマグワの実を原料とする醸造酢。酢酸の内臓脂肪減少機能を認めるシステムティックレビューで示された有意な量の酢酸を、本品 18ml で摂取できるように設計されている。桑の実に由来する抗酸化物質アントシアニンも豊富に含有。ドレッシング等、調味料としての他、炭酸水等で割るなど飲用にも適している。人工甘味料、保存料、着色料、香料は不使用。

WELLNESS OKINAWA JAPAN 認証基準の概要 (※1)

WELLNESS OKINAWA JAPAN 認証基準は、沖縄産の健康素材を活用し、商品の設計・開発や製造・販売のプロセスにおける「機能的価値」、「情緒的価値」、「安全安心」を向上させる取り組みが一定の水準以上の適切さでなされた機能性食品・健康食品であることを商品に求めます。これは「三拍子基準」と呼ばれています (※2)。

(1) 「機能的価値」の基準 (※3)

次のいずれかに該当することが条件となっています。

- 健康に役立つことが科学的研究によって報告されている素材や成分が活用されていること。また、それらの素材や成分に着目して独自の工夫や技術が施されていること。
- 不足しがちな栄養素の補給や、摂り過ぎが懸念されている栄養素のコントロールに役立つ栄養バランスが、沖縄県産の素材や伝統技術・調理法などによって実現していること。

(2) 「情緒的価値」の基準

沖縄ならではの作物や伝統技法が活用されている事実が商品のデザインやストーリーとして表現され、生活者のライフシーンにおいてオキナワニテイスト (沖縄的情緒) を感じていただけるものとなっていること。

(3) 「安全安心」の基準 (※4)

次の4項目について、安全安心を向上させる取り組みがなされていることが求められます。

- 健康素材の安全性：原料として採用された健康素材の食経験や安全性情報が確認されていること。
- 製品の安全性：適切に製造された製品が食品衛生上問題のない品質であることが確認されていること。
- 製造工程の管理：食品危害を防止するための適切な製造工程管理が導入されていること。
- 表示・広告のコンプライアンス性：商品表示・広告に関する法律を遵守し、消費者に誤解・誤認を与

えるような表示を行っていないこと。

(※1) 商品の訴求方法と製品形態に対応した詳細な評価・評定基準が「認証審査規程」として定められています。(※2) 認証の有効期間は3年です。3年ごとの更新審査に合格した商品は認証が継続されます。(※3) 本制度は、食品の機能性(保健機能)を認証するものではありません。また、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品に対して、その機能や安全性について特別に優れていることを示すものではありません。(※4) 本制度は、安全安心の向上に向けた事業者の取り組みを評価して認証するものであり、製品の安全を保証するものではありません。万が一、認証商品に起因する製品事故や健康被害、消費者の損害が発生した場合は、その製造物責任及び損害補償は専ら製造者又は販売者が負うものであり、当協議会は責任を負いません。製品事故や健康被害、消費者の損害の原因、及び製造者又は販売者の消費者に対する対応によっては、当協議会の判断により当該商品の認証を取り消すことがあります。