

【五行スパイスとは】

五行スパイスは、東洋医学のコンセプトである、陰陽五行説を根底の発想にもつ、にちはら総合研究所の健康食品製造事業です。

健康を維持する力に注目して、素材を大切にした新しい健康食品の提案を行っています。

特徴 1

抽出原料を一切使わず、国産原料のみを使用

特徴 2

漢方・薬膳的なレシピ提案が可能

【陰陽五行説】

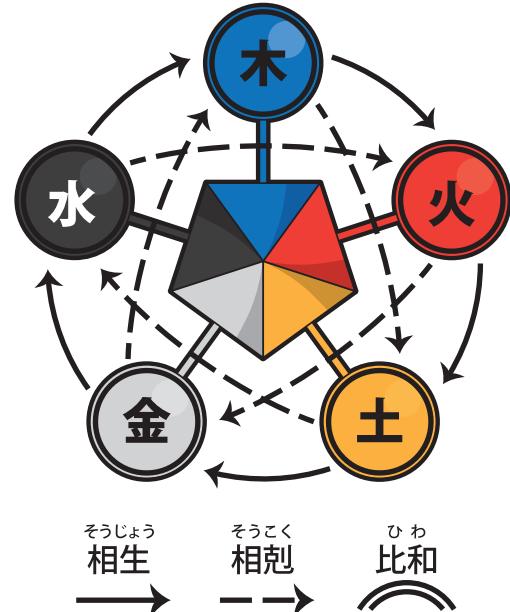
五行	五季	五能	五氣	五色	五臟	五腑	五官	五主	五華	五穀	五畜	五果	五味
木	春	生	風	青	肝	胆囊	目	筋	爪	麦	犬	李	酸
火	夏	長	暑	赤	心	小腸	舌	血脉	面色	黍きび	羊	杏	苦
土	長夏	化	湿	黃	脾	胃	口	肌肉	唇	粟	牛	棗なつめ	甘
金	秋	収	燥	白	肺	大腸	鼻	皮膚	毛	稻	鶏	桃	辛
水	冬	藏	寒	黒	腎	膀胱	耳	骨髓	髪	豆	豚	栗	鹹しおからい

陰陽五行説とは、自然界の様々な現象を5つのエレメントで捉え、把握していくという考え方で紀元前200年代の中国で生まれました。

上図からは、同じ五行に属するエレメントは関連が深いことが分かります。例えば「口内炎は胃が疲れているサイン（土行の腑は胃、官は口）」「便秘が続くと肌の化粧乗りが悪くなる（金行の腑は大腸、主は皮膚）」「結核患者は肌が白くなる（金行の臓は肺、色は白）」といった様に、様々な体の症状を関連付けて考えることができます。

右図はそれぞれの行の関係性を表しています。木は火を強め、土を侵食する、火は土を豊かにし、金を溶かす、といったコンセプトに基づき、例えば肝（木）をケアしたい場合、腎（水）をはげまし、肺（金）の不調を改善することが大切だということを考えることができます。

このような五行説の考え方を商品のポイントに織り込むことができるのが、五行スパイスの特徴です。



【五行スパイスの商品化】

五行スパイスの原型は混合スパイスです。このスパイスをベースとして、国内の製薬会社やセントラルキッチンなどの多用なネットワークを活用し、様々な商品展開を検討することが可能です。

展開 1 五色展開の薬膳食品

展開 2 目的を明確にした薬膳食品

展開 3 健康ニーズに合致したサプリメント

展開 1 五色展開の薬膳食品

五行説の5つのエレメントの発想に合わせて、5つのカラーバリエーションで薬膳あるいは薬膳風の食品を展開することが可能です。

お客様のニーズやコンディションに合わせて商品を提案するなど、商品自体が健康をキーとしたコミュニケーションのツールになります。



▲五色の豆乳アイスクリーム
(ハウステンボスにて提供中)



▲五色のおやき (参考商品)

展開 2 目的を明確にした薬膳食品

五行説の発展形の一つである漢方の考え方を踏襲して、巡りをよくする、妊活向け、など、目的を明確にした食品が提案可能です。

既存の調理レシピにマッチするスパイスをアレンジして、付加価値を向上させることで話題性を喚起する活用法も検討できます。



▲「巡りを高める薬膳美人鍋」を取り入れた朝食
(「津和野の宿よしのや」で提供中)

展開 3 健康ニーズに合致したサプリメント

特定の健康ニーズの購買層にフィットさせたレシピからのサプリメント商品が提案可能です。

抽出原料が多用される中、国産原料にこだわった安心安全なサプリメント商品での差別化が可能なうえ、サプリメント商品のレシピには調製法独占契約が付帯します。



▲抗リュウマチ剤の副作用で傷んだ肝臓
・腎臓をケアするサプリメント商品
(株式会社アゲイトから販売中)



【事例紹介：米粉のしっとりシフォンケーキ】

【全体概要】

素材にこだわって、しっとりとした食感を重視したシフォンケーキです。ベースに100%米粉を使用することでグルテンフリーであることが特徴です。

グルテンフリーとは：ベジタリアン、ローフード、マクロビオティックなど食事療法、食事ダイエット先進国のアメリカのヘルス雑誌などで注目されはじめ、世界に広まりつつある食事療法の一つでグルテンを摂取しない食事療法を指します。

グルテンとは小麦、大麦、ライ麦などに含まれるたんぱく質の一種です。グルテンに含まれる「グリアジン」という物質は食欲を刺激し、例えばスイーツを食べだすと止まらなくなる、といった現象もグリアジンが一部関連していると言われます。また、グルテンに起因するアレルギー症は、肌荒れ、慢性疲労、下痢、体力の低下などを引き起こすことがあると言われています。

【各色説明】

青

コンセプト：青い草の生薬が体の中からすっきり軽やかデトックス
使用生薬：冬虫夏草、艾葉（よもぎ）、桑葉、隈笹

生薬解説：冷えや痛みに悩んでいる方に、体を温めて、血行を良くしてくれる冬虫夏草、艾葉。糖を吸収する腸内レセプターと似た性質を持つQ3MGという成分が糖と結合して排泄、糖の吸収を緩やかにしてくれる桑葉。胃腸の調子を整えてくれ、疲労回復にも良いとされている隈笹。

キャッチ：青々とした緑の恵みで、体の内側からすっきりボディに。軽やかな毎日を目指している方におすすめ。

赤

コンセプト：生薬の真っ赤なパワーが女子力アップ

使用生薬：冬虫夏草、枸杞子（クコシ）、当帰葉、パプリカ

生薬解説：東洋医学では、五臓のうち血を生み出し、エネルギーの源と言われる腎。この腎の働きをサポートし、体の巡りを助けてくれる、冬虫夏草。血の巡りを良くし、女性のための生薬といわれている当帰の葉。西洋ではアンジェリカ（天使のハーブ）の名で知られ、セリ科の植物らしい爽やかな香りが気分をリフレッシュしてくれる、当帰葉。アンチエイジングの代表的生薬と言われ、血糖降下作用、利尿作用にも効果がある、枸杞子。ストレスをつかさどる肝にも働きかけイライラを抑えてくれます。体をやさしく温めながら、イライラや憂鬱な気持ちを鎮めてリフレッシュさせてくれる、パプリカ。

キャッチ：赤のチカラで、内から、外から、リフレッシュ。健康的な巡りでバランス感を強くして、女子力アップ！

黄

コンセプト：冷え症女子の温活レシピ

使用生薬：冬虫夏草、茴香（ウイキョウ・フェンネル）、乾姜（カンキョウ・ジンジャー）、南瓜（カボチャ）

生薬解説：東洋医学では、五臓のうち血を生み出し、エネルギー

の源と言われる腎。この腎の働きをサポートし、体の巡りを助けて体温の低下をおさえてくれる、冬虫夏草。太田胃酸や仁丹にも使用されている生薬で、冷えからくる胸焼けや食欲低下に香りから助けてくれる、茴香。古代エジプトや古代ローマでも栽培されていた記録があり、歴史上もっとも古い作物のひとつ。アンチエイジングの代表的生薬と言われ、血糖降下作用、利尿作用にも効果がある、体を温める作用があるとして日本料理でも多用される生姜。この生姜の蒸して乾燥させたものが乾姜です。冷えた胃を温め、体を内側からしっかりとあたためてくれます。いつもなんとなくだるい、疲れているという方に体を温めつつ、気の巡りを補ってくれる、南瓜。

キャッチ：黄色はポカポカのシンボルカラー。冬だけでなく、クーラーで冷えやすい夏場こそヘルシーな毎日のための温活を。

白

コンセプト：カサカサが気になる？ しっとり潤いレシピ

使用生薬：冬虫夏草、薏苡仁（ハトムギ）、百合根、胡麻

生薬解説：補腎とならんで効果の期待できるのが補肺である、冬虫夏草。肺は体内の水分代謝をつかさどっていて、乾燥しがちな方にはおすすめです。水の巡りを良くして、むくみなどの原因になる体の余分な熱を取り去り、乾燥をふせいでくれる、薏苡仁。体液を増やし、呼吸を落ち着かせてくれるだけでなく、イライラ、驚きやすいなど心のささくれにも効き目のある、百合根。おもに消化器官の潤いアップに欠かせない存在で、乾燥性便秘などにも用いられてきた、胡麻。

キャッチ：色々とカサカサが気になるときにおすすめ、しっとり潤い補給でおだやかで健康的な毎日に。

黒

コンセプト：疲労回復からアンチエイジング

使用生薬：冬虫夏草、山椒、棗（ナツメ）、竹炭、黒米

生薬解説：滋養強壮の代表的生薬である、冬虫夏草。独特の風味で料理のアクセントにも使用されますが、その香りには健胃作用があるとされる、山椒。ストレスにさらされ、血行が悪く、元気がでないときに、気力を補って元気をとりもどしてくれる、棗。消臭剤などとして知られる炭ですが、体内の口臭や便臭など様々な匂いの原因となる老廃物を吸着してくれる効果がある、竹炭。白米や赤米よりも抗酸化作用が高く、その黒に近い赤紫の色にはポリフェノールの一種であるアントシアニンが含まれ、視力増強や肝機能向上が期待される、黒米。

キャッチ：余計なものはさっさと追い出して、エネルギー補給で、いつまでも健康なカラダでいたい方に。

