



2011年10月5日

<各位>

伝統食材“黒大豆”の健康機能に関する情報を発信
「黒大豆の機能性研究会」発足のご案内
2011年10月5日よりホームページ開設

黒大豆はその美味しさだけでなく、美容と健康に良いとされ古くから食されてきた伝統食材です。近年、黒大豆の健康効果や機能性成分についての科学的な研究が進み、その有効性が解明されつつあります。

この度は、黒大豆に関わる学識者や有識者が中心となり、黒大豆の持つ健康機能に関する情報発信を通じて、人々の健康と美に寄与することを目的に『黒大豆の機能性研究会』を発足、ホームページを10月5日（水）より開設いたします。

本研究会では、黒大豆に関する科学的エビデンス（証拠）に基づいた、信頼性のある情報を積極的に発信していきます。

<概要>

■名称：黒大豆の機能性研究会

■ホームページ：<http://www.kurodaizu-lab.jp>

優れた健康成分、美容成分を多く含んでいる「黒大豆」のチカラをご紹介します。

- ・黒大豆の基礎知識、黒大豆の働きと効果、黒大豆ポリフェノールについて、最新学術情報など
- ・ホームページお問合せ先：contact@kurodaizu-lab.jp

■発起人メンバー：

- ・芦田均（神戸大学大学院農学研究科 教授）
- ・津田孝範（中部大学応用生物学部 准教授）
- ・奥本裕（京都大学農学部 教授）
- ・白井操（料理研究家）
- ・金谷滋子（兵庫県食生活改善協会 常務理事）

■協賛企業（五十音順）：

- ・エーザイ株式会社・株式会社小田垣商店・フジッコ株式会社・株式会社ファンケル
- ・焼津水産化学工業株式会社

■協力団体：

- ・神戸大学農学研究科「食の安全・安心科学センター」
- ・兵庫県丹波黒振興協議会

<報道関係者のお問い合わせ先>

「黒大豆の機能性研究会」事務局 担当 吉田 正
(フジッコ株式会社 研究開発室内)

TEL 078-303-5385 FAX 078-303-5946