

提供日 2018/4/23  
タイトル 静岡と北海道がコラボ 国産茶葉を使用して『テアフラビン』を製品化  
担当 静岡県公立大学法人 静岡県立大学  
地域・産学連携推進室



静岡県立大学記者提供資料

## 静岡と北海道がコラボ 国産茶葉を使用して『テアフラビン』を製品化

科学技術振興機構「地域結集型研究開発プログラム」の成果を事業化

静岡県立大学 薬学部 竹元万壽美客員教授（現 奥羽大学 薬学部 教授）は、平成 21 年～平成 25 年 独立行政法人 科学技術振興機構「地域結集型研究開発プログラム「静岡発 世界を結ぶ新世代飲料と素材の開発）」にて、テアフラビン等に関する研究をおこない、テアフラビン類の製法等、特許 4 件を権利化しました。平成 22 年以降、竹元教授と北海道の横山食品(株)との間で、健康に良いとされるテアフラビンに関する検討が重ねられ、このたび静岡のお茶と北海道の発酵技術ノウハウに基づくテアフラビン含有茶「テアフラビンパウダーTY-1」が発売されることになりました。なお、平成 30 年 4 月 24 日 午後 2 時より、札幌商工会議所にて竹元教授と横山食品(株)による新製品発表会が行われる予定です。

### ■テアフラビンパウダーTY-1 の特長

#### 1. 国産茶葉使用

テアフラビンパウダーの原料は国産茶葉と水です。有機溶媒等を使用しないナチュラル製法で安心安全です。

#### 2. 特許製法使用

テアフラビンパウダーの製造は静岡県立大学の特許技術（特許第 4817206 号）を使用、世界で 1 つの製法です。

#### 3. 遊離型テアフラビンを優先的に生成

テアフラビンの中でも特に体内に吸収されやすい遊離型テアフラビンを多く（テアフラビンパウダー 1 g に 10mg）含有。その他にも、カテキン類・没食子酸・サポニン・テアニン等の茶の有用成分も含まれる機能性の高い製品です。

### ■今後の展開

竹元教授と横山食品(株)では、テアフラビンの認知度をあげて日本のみならず、世界中の人々の健康に貢献する素材として広めたいと考えています。

### ■横山食品株式会社

所在地 札幌市白石区平和通 14 丁目北 4 番 1 号

担当者 営業部 阿部

電話 011-864-7411

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

〒422-8526 静岡市駿河区谷田52-1

静岡県立大学 事務局 地域・産学連携推進室

電話 054-264-5124

メールアドレス renkei（ここに@を入れてください）u-shizuoka-ken.ac.jp