

作用機序に関する説明資料

1. 製品概要

商品名	カカオフラバノールスティック
機能性関与成分名	カカオフラバノール
表示しようとする機能性	本品にはカカオフラバノールが含まれます。カカオフラバノールには、血圧が高めな方の健康な血圧をサポートすることが報告されています。

2. 作用機序

カカオフラバノールによる血圧低下効果の作用機序に関しては、主に以下の3つの作用機序が考えられている。

(1) 血管拡張効果を有する血管内皮由来の NO (一酸化窒素) 産生を促進し、その結果、血管拡張および血流改善をもたらす血圧が低下する。

【参考文献】

- ・ Sustained increase in flow-mediated dilation after daily intake of high-flavanol cocoa drink over 1 week., Christian Heiss 他, J Cardiovasc Pharmacol. 2007 49 74-80,
- ・ Effects of low habitual cocoa intake on blood pressure and bioactive nitric oxide : a randomized controlled trial., D. Taubert 他, JAMA. 2007 298 49-60.
- ・ Cocoa reduces blood pressure and insulin resistance and improves endothelium-dependent vasodilation in hypertensives., D. Grassi 他, Hypertension. 2005 Aug;46(2) :398-405.

(2) アンジオテンシン変換阻害酵素 (ACE) の活性を抑制することにより血圧低下作用を発揮する。アンジオテンシン II は血管の収縮などにより血圧を上げる働きがある。ACE を阻害する事でアンジオテンシン II の生成を抑制するとともにブラジキニンの分解抑制による NO 増加により末梢血管を拡張し降圧作用を示す。

【参考文献】

- ・ Effects of cocoa extract and dark chocolate on angiotensin-converting enzyme and nitric oxide in human endothelial cells and healthy volunteers--a nutrigenomics perspective. Persson IA, 他 Persson K, Hägg S, Andersson RG. J Cardiovasc Pharmacol. 2011 Jan;57(1) :44-50.
- ・ Inhibition of angiotensin converting enzyme activity by flavanol-rich foods. Actis-Goretta L, 他 Ottaviani JJ, Fraga CG. J Agric Food Chem. 2006 Jan 11;54(1) :229-34.

(3) 心血管系における抗酸化効果により、eNOS を活性化し血管拡張および
血圧低下をもたらす。

【参考文献】

・ Cocoa flavanols: effects on vascular nitric oxide and blood pressure. CG
Fraga 他、[AM-J Clin Biochem Nutr. 201108 48\(1\)8 :63-6758-63](#)

別紙様式（Ⅳ）

商品名：カカオフラバノールスティック

健康被害の情報収集体制

健康被害の情報の対応 窓口部署名等	森永製菓株式会社 お客様サービスセンター・お客様相談室
電話番号	フリーダイヤル：0120-560-162
ファックス番号	
電子メール	
その他	ホームページ http://www.morinaga.co.jp/
連絡対応日時 (曜日、時間等)	月～土曜日 午前9時～午後5時 (祝日・日曜日・年末年始を除く)
その他必要な事項	

(組織図及び連絡フローチャートを添付すること)

商品名：カカオフラバノールスティック

届出食品に関する表示の内容

科学的根拠を有する機能性関与成分名及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性	本品にはカカオフラバノールが含まれます。カカオフラバノールには、血圧が高めな方の健康な血圧をサポートすることが報告されています。
一日当たりの摂取目安量	1本（10g）
一日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量	機能性関与成分名：カカオフラバノール 含有量：30 mg
保存の方法	直射日光・高温・多湿を避けて保存してください。
摂取の方法	カップに1杯分（スティック1本）を入れ、120mlのお湯を注ぎ、よくかきまぜてお飲みください。
摂取する上での注意事項	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。目安量を守って、摂取量が多くならないようご注意ください。
調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものについては当該注意事項	①（有）・無） 調理時・飲用時には熱湯でのやけどに十分ご注意ください。

※内容量等により表示事項が異なる場合、その内容を全て記入する。

（表示見本を添付すること）

◀ OPEN **カカオフラバノール**
Stick
スティック

血圧が高めな方の
健康な血圧をサポート

機能性表示食品



ドクターズココア Dr.'s COCOA

カカオフラバノール
Stick
スティック



ほろにが
ココア

カカオフラバノール30mg含有(1本当り)
食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

5本入

1日摂取目安量:1本
調理例 調整ココア

賞味期限



バイオマス
使用部位:スティック袋
使用原料:バイオマテックPET
No.110028
本製品のスティック袋には
環境に配慮したバイオマス原料を
一部使用しています。

この製品は内袋を熱接着で
密封包装しています。

<http://morinaga.co.jp>

栄養成分表示 1本(10g)当り	
熱量	35 kcal
たんぱく質	1.5 g
脂質	0.9 g
炭水化物	6.7 g
糖質	5.1 g
食物繊維	1.6 g
食塩相当量	0.1 g

機能性関与成分:
カカオフラバノール 30mg
ポリフェノール 240mg

万一製品に不都合がございましたら、お手数ですがご購入の日・店名をご記入の上、現品と外箱をお客様相談室までお送りください。代品と送料をお送りいたします。

連絡先:森永製菓(株)
お客様相談室
0120-560-162

●調理又は保存方法の注意:
調理時・飲用時には熱湯での
やけどに十分ご注意ください。

Dr.'s COCOA **カカオフラバノール**
ドクターズココア Stick
スティック

ドクターズココアとは
森永製菓の長年にわたるココアの機能性研究を活かしたシリーズです。栄養の宝庫であるココアを毎日の食生活にプラスしておいしく手軽にあなたの健康をサポートします。
カカオフラバノールとは
カカオ豆に含まれる天然由来のポリフェノールの一群です。

◀ OPEN 便利なスティック包装!

●届出表示:本品にはカカオフラバノールが含まれます。カカオフラバノールには、血圧が高めな方の健康な血圧をサポートすることが報告されています。●本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。●一日摂取目安量:1本(10g) ●摂取方法:カップに1杯分(スティック1本)を入れ、120mlのお湯を注ぎ、よくかきまぜてお飲みください。 ●届出番号:
●**摂取上の注意:**本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。目安量を守って、摂取量が多くならないようご注意ください。

●本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。●本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。)及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。●疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。●体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。

●名称 調整ココア ●原材料名 ココアパウダー(ココアバター15~17%)、砂糖、脱脂粉乳、粉末水あめ、オリゴ糖、食塩、ミルクエキスパウダー/香料、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物) ●内容量 50g(10g×5本) ●賞味期限 底面に記載 ●保存方法 直射日光・高温・多湿を避けて保存してください ●販売者 森永製菓株式会社 〒108-8403 東京都港区芝5-33-1 ●加工所 株式会社マツヤ 千音寺工場 〒497-0005 愛知県あま市七宝町伊福十三45-1

原材料に含まれるアレルギー物質(27品目中) 乳 紙
卵・小麦を含む製品と共通の設備で製造しています。



※「ドクターズココア」は
森永製菓(株)の登録商標です。



OPEN ▲ OPEN

摂取方法

カップに1杯分(スティック1本)を入れ、
120mlのお湯を注ぎ、
よくかきまぜてお飲みください。

賞味期限



ドクターズココア Dr.'s COCOA

カカオフラバノール
Stick
スティック

1日当たり1本を目安に
お召し上がりください。

お問い合わせは
森永製菓(株)お客様相談室 0120-560-162

この製品は袋を熱接着で密封包装しています。



商品名：カカオフラバノールスティック

食品関連事業者に関する基本情報

届出者の氏名 (法人にあつては 名称及び代表者)	森永製菓株式会社 代表取締役社長 新井 徹
届出者の住所 (法人にあつては 主たる事務所所在地)	〒108-8403 東京都港区芝 5-33-1
製造者の氏名(製 造所又は加工所の 名称)及び所在地 ※複数ある場合、 全てを記載	製造所) 九重化成株式会社 岐阜県岐阜市切通 1-9-11 加工所) 株式会社マツヤ 愛知県あま市七宝町伊福 13-45-1
消費者対応部局 (お客様相談室 等)の連絡先 (電話番号等)	森永製菓株式会社 お客様サービスセンター・ お客様相談室 フリーダイヤル：0120-560-162 (又は 03-3456-0104)
情報開示するウェブ サイトのURL	企業HP トップページ直下「森永からのお知らせ」 http://www.morinaga.co.jp/whatnew/morinaga_info.html に、消費者庁情報開示ウェブサイトへのリンクを表示
届出事項及び開示 情報についての問 合せ担当部局	部 局：森永製菓株式会社 品質保証部 電 話： 03-3456-2160

届出食品に関する基本情報

商品名	カカオフラバノールスティック
名称	調整ココア
食品の区分	<input checked="" type="checkbox"/> 加工食品 (<input type="checkbox"/> サプリメント形状、 <input checked="" type="checkbox"/> その他)、 <input type="checkbox"/> 生鮮食品
錠剤、粉末剤、液剤であって、その他加工食品として扱う場合はその理由	当該製品は、調整ココアである。摂取方法に記載しているように 120ml 程度のお湯や牛乳などに溶かして飲むココア飲料であり、「その他加工食品」に分類されるべき製品である。また、1 日摂取目安量ごとに個包装しているので 1 日摂取目安量を守りやすい。
当該製品が想定する主な対象者 (疾病に罹患している者、妊産婦 (妊娠を計画している者を含む。) 及び授乳婦を除く。)	特になし
健康増進法施行規則第 11 条第 2 項で定める栄養素の過剰な摂取につながらないとする理由	農林水産省が作成している「食事バランスガイド」には菓子・嗜好飲料の摂取目安量として 1 日あたり 200kcal と記載されている。 本品が嗜好品であることから 1 日摂取目安量を摂取した場合に 200kcal を越えないように設計している。また、本品は 1 日摂取目安量を平均的な食事 (平成 25 年 国民健康・栄養調査結果の概要より) の嗜好飲料類に代替して摂取しても「健康増進法施行規則第 11 条第 2 項」で定める栄養素の摂取量について、「食事摂取基準」に定められている目標量を上回らない。その理由は、成人の 1 日摂取エネルギーを 2200kcal とした場合に、脂質、飽和脂肪酸、ナトリウムについては目標量の 1/10 を超えないように設計し、糖類については、食物繊維を除いた炭水化物の目標量の 1/10 を超えないように設計しているからである。またコレステロールについては本品にはごく微量しか含まれていない。 さらに、本品が嗜好品であることから 1 日摂取目安量以上を摂取することがないように、「目安量を守

別紙様式 (VII) - 2

	って、摂取量が多くならないようご注意ください。」と注意喚起文を記載するとともに、小分け包装にも「1日当たり1本を目安にお召し上がりください。」と記載することで注意喚起している。
販売開始予定日	2015年11月01日

作用機序に関する説明資料

1. 製品概要

商品名	カカオフラバノールスティック
機能性関与成分名	カカオフラバノール
表示しようとする機能性	本品にはカカオフラバノールが含まれます。カカオフラバノールには、血圧が高めな方の健康な血圧をサポートすることが報告されています。

2. 作用機序

カカオフラバノールによる血圧低下効果の作用機序に関しては、主に以下の3つの作用機序が考えられている。

(1) 血管拡張効果を有する血管内皮由来の NO (一酸化窒素) 産生を促進し、その結果、血管拡張および血流改善をもたらす血圧が低下する。

【参考文献】

- ・ Sustained increase in flow-mediated dilation after daily intake of high-flavanol cocoa drink over 1 week., Christian Heiss 他, J Cardiovasc Pharmacol. 2007 49 74-80,
- ・ Effects of low habitual cocoa intake on blood pressure and bioactive nitric oxide : a randomized controlled trial. D. Taubert 他, JAMA. 2007 298 49-60.
- ・ Cocoa reduces blood pressure and insulin resistance and improves endothelium-dependent vasodilation in hypertensives. D. Grassi 他, Hypertension. 2005 46(2) 398-405.

(2) アンジオテンシン変換酵素 (ACE) の活性を抑制することにより血圧低下作用を発揮する。アンジオテンシン II は血管の収縮などにより血圧を上げる働きがある。ACE を阻害する事でアンジオテンシン II の生成を抑制するとともにブラジキニンの分解抑制による NO 増加により末梢血管を拡張し降圧作用を示す。

【参考文献】

- ・ Effects of cocoa extract and dark chocolate on angiotensin-converting enzyme and nitric oxide in human endothelial cells and healthy volunteers--a nutrigenomics perspective. Persson IA, 他. J Cardiovasc Pharmacol. 2011 57(1) 44-50.
- ・ Inhibition of angiotensin converting enzyme activity by flavanol-rich foods. Actis-Goretta L, 他. J Agric Food Chem. 2006 54(1) 229-34.

(3) 心血管系における抗酸化効果により、eNOS を活性化し血管拡張および

血圧低下をもたらす。

【参考文献】

・ Cocoa flavanols: effects on vascular nitric oxide and blood pressure. CG Fraga 他、J Clin Biochem Nutr. 2011 48(1) 63-67