

salba  chia™



**KENKO CORPORATION**



## WHAT IS SALBA CHIA?

相対的に栄養価が高く、かつバラつきが少ない登録品種\*1 サルバチアは高血圧、及びⅡ型糖尿病に対し臨床試験\*2 が行われた世界で唯一のチアシードです。

\*1: Sahi Alba 911, Sahi Alba 912.  
\*2: Supplementation of Conventional Therapy With the Novel Grain Salba (Salvia hispanica L.) Improves Major and Emerging Cardiovascular Risk Factors in Type 2 Diabetes



有機 JAS 認定  
無添加・無農薬  
NON-GMO  
グルテンフリー

加熱に強いオメガ3 脂肪酸約 20%  
14 倍に膨潤する食物繊維約 30%  
たん白質約 20%  
さらにビタミン、ミネラル、抗酸化物質も含まれています。

### 植物性最高クラスのオメガ3 脂肪酸

オメガ3 脂肪酸、たんぱく質、食物繊維を豊富に含むオーガニック食品素材サルバチアは、従来のチアシードを十数年かけて品種改良し、栄養価の一貫性について品種登録が行われ、また臨床データも公開された世界で唯一のチアシードです。

### 加熱に強いオメガ3 脂肪酸

オメガ3 系素材にも関わらず酸化、熱に強いチアシード。その中でも、サルバチアの優位性は抜きんでいます。加熱温度と比例してチアシードのオメガ3 脂肪酸は低減する一方、サルバチアは220℃でもほぼ一定の含量を保っています。従ってパンやクッキー等をはじめ様々な加熱が求められる全てのレシピに対応が可能です。

### 14 倍に膨潤する食物繊維

サルバチアに含まれる水溶性食物繊維は約 14 倍の水を吸収してゲル状になります。この膨潤によって食べ過ぎを抑える一方、必要な栄養素は豊富に含まれていることから、無理のないダイエットが可能となります。また膨潤したサルバチアの水分はゆっくりと時間をかけて吸収されるため、運動時における体内の理想的な水分調整が期待できます。

オメガ3 脂肪酸	2,180mg
たん白質	1.8g
食物繊維	3.0g
その他脂肪	1.3g
水分	0.6g

栄養成分分析/10g：一般財団法人日本食品分析センター調べ

	サルバチア	チアシード	(差異)
常温	63.14%	59.00%	7.02%
160℃	62.93%	59.35%	6.03%
190℃	62.60%	59.01%	6.08%
220℃	62.50%	56.15%	11.31%

脂肪酸組成：一般社団法人 菓子・食品新素材技術センター調べ



作付けから収穫までサルバチアはアルゼンチンのオーガニック農場で一貫生産されます。





## Omega-3 Fatty Acid

体に良い油、オメガ3脂肪酸は必須脂肪酸と呼ばれ、文字通り人体の正常な機能に不可欠な栄養素です。オメガ3脂肪酸は体内で作ることは出来ず、食品から摂取する必要があります。尚、現代の食生活においてはオメガ6脂肪酸の過剰摂取が指摘され、よって厚生労働省は1日当たり約2gのオメガ3脂肪酸の摂取を推奨しています。サルバチアは約20%のオメガ3脂肪酸を含有、よってスプーン1杯約10gで1日当たり必要とされているオメガ3脂肪酸を摂取することができます。

\* 日本人の食事摂取基準 2015

## Dietary Fiber

食物繊維は体内で消化・吸収されず体外に排出されますが、腸内をキレイにする重要な役割を担い第六の栄養素と呼ばれています。食物繊維は水溶性食物繊維と不溶性食物繊維に分けられます。不溶性食物繊維は糖質の消化・吸収を緩やかにし血糖値の上昇を抑制する作用があり、一方水を吸収しゲル状になる水溶性食物繊維はその保水力が強さから、特に運動時における理想的な水分調整の役割を担うことが評価され、サルバチアは(社)日本ウオーキング協会の公認を取得しています。

# WHY Salba Chia ?

無添加、無農薬、有機 JAS 認定です。

植物性最高クラス約20%のオメガ3脂肪酸が含まれています。80種類以上のチアシードの中で品質の一貫性に関し品種登録がされ、また高血圧、及びII型糖尿病に対し臨床試験が行われた世界で唯一のチアシードです。無味無臭、においや味にクセがなく、あらゆるレシピに活用出来ます。オメガ3系にも関わらず酸化に強く、また220°Cの加熱にも対応出来ます。豊富な食物繊維は水を吸収しゼリー状になるユニークな特徴があり、それは以下に挙げられるさまざまな機能性を発揮します。



約14倍に  
**膨潤!**

1. 食べ過ぎを抑え、理想的なダイエットが可能となります。
2. 特に運動時において、理想的な水分調整が期待出来ます。
3. 様々な料理の具材に活用すれば、よりヘルシーなレシピが可能となります。
4. 中身がボリュームアップすることにより、全体的な収率が向上します。
5. 特にパン、洋菓子においては保水性の向上により、しっとり、モチモチとした食感を与えます。
6. さらに、製品の老化抑制、日持向上等様々なメリットがあります。



原産地	アルゼンチン
内容量	200g パウチ袋
	150g パウチ袋(10gスティック×15)
	20kg PE袋(業務用)



サルバチアはあらゆるレシピにご活用頂けます。



# Recipe

水に浸して15分、膨潤しゼリー状になったサルバチアを小麦粉に加えると生地の保水性が向上！しっとり、モチモチとした食感の多加水パンをお楽しみ頂けます。

## 全粒粉ロール Whole-grain roll

全粒粉 100%は  
美味しい!?

100%全粒粉の美味しいパンを食べたことはありますか。品質改良剤は使用せず、水を吸収しゼリー状になる天然素材のサルバチアを加えるだけで、全粒粉パンの常識が変わります。話題のオメガ3脂肪酸を始めたたんぱく質、食物繊維が豊富なサルバチアを全粒粉に加えることで、究極のパンを可能にします。



原材料	%
全粒粉SFH 日清製粉	100
上白糖	8
食塩 海の精	2
生イースト	3
脱脂粉乳	3
ハイコンパウンドマーガリン	5
水	89
サルバチア	8

ミキシング	L3-M2 ↓ L2-M2	分
フロアタイム	60分	
分割	60g	
ベンチタイム	10~15分	
成形	丸め	
ホイロ	38℃ 80%	25分~
焼成	上220℃ 下200℃	約10分

サルバチアは仕込水の一部で膨潤させてから使用。

原材料	%	g
エンジェライト 日清製粉	100	85
上白糖	100	85
無塩バター	100	85
卵	100	85
BP	2.4	2
バニラオイル	0.5	0.4
アーモンドスライス	5	4.2
サルバチア	8	6.8
水		27

## パウンドケーキ Pound cake

生ケーキ...ではありません。  
サルバチアで可能となる  
プレミアムな口溶け食感!

ゼリー状になったサルバチアは、パウンドケーキにしっとり、モチモチとした食感、さらにオメガ3脂肪酸を始めたたんぱく質、食物繊維等の様々な栄養素を与え、美味しく健康的なスーパーケーキを実現させます。



### 前準備

粉とBPは合せてふるう。  
バターは室温で柔らかくしておく。  
卵も室温に戻す。  
サルバチアは約4倍量の水で膨潤させる。

- 柔らかくしたバターと数回に分けて砂糖を合わせて、白っぽくなるまで混ぜる。
- 卵を数回に分けて加えて混ぜる。
- バニラオイルとサルバチアを加える。
- 粉類を加えて混ぜ合わせ、粉気がなくなりツヤが出てきたら終了。
- ケースに入れて、上にアーモンドスライスを散らす。
- 180℃で約35分焼成する。

<データ提供> (敬称略)

国際製菓専門学校  
東京家政学院大学



輸入発売元/  
お問い合わせ

研光通商株式会社

KENKO CORPORATION salba-chia.com

本社: 101-0032 東京都千代田区岩本町 3-1-2 岩本町東洋ビル 4F TEL: 03-6821-8061 FAX: 03-6821-8060  
大阪支店: 541-0045 大阪市中央区道修町 2-5-9 イトヨシビル 7F TEL: 06-6222-9691 FAX: 06-6222-9693