



Botanboufuu

BHNボタンボウフウ粉末

- 喜界島の活性化に貢献するサステナブル原料
- 血糖値上昇抑制効果
- 内臓脂肪低減効果



隆起サンゴの島・喜界島が育む「ボタンボウフウ」

～ボタンボウフウが人との繋がりを深め、活気あふれる島へ導きます～



●喜界島とボタンボウフウ

BHNボタンボウフウ粉末は、鹿児島県の南西諸島の1つである喜界島産のボタンボウフウを使用しています。

喜界島はサンゴ礁が隆起してできた島で、現在でも年平均2mmの速度で隆起しており、世界的にも類がない貴重な島です。喜界島では白ごまやサトウキビ、サトウキビから作られる黒糖焼酎などの特産が有名です。また、ここでしか見られない珍しい動植物、景色など豊かな自然があり、観光スポットとしても人気があります。一方で、高齢化や、進学・就職を機に島を離れる若い人も多く、人口減少が進んでいます。

そんな中、活気ある町づくりを模索する島の方々と出会い、当社もそのお手伝いをさせていただくことになりました。

島に自生するボタンボウフウに着目し、島の方々と一丸となってボタンボウフウ栽培を事業化、さらに契約栽培を行い、安定供給のための体制も整えました。ボタンボウフウ栽培は、島の新規事業として、また人と人との繋がりを深めるきっかけとして、喜界島の活性化に貢献します。



●ボタンボウフウとは

セリ科の多年草植物で、「長命草」、「サクナ」とも呼ばれています。

主に九州南部から沖縄の海岸沿いに自生しており、過酷な環境で風雨にも耐える非常に生命力の強い植物です。与那国島や沖縄では、感冒、疲労回復、滋養強壮に効果があり「1株食べると1日長生きする」といわれ、伝統的に野菜・薬草として食されています。例えば、和え物、天ぷら、そばに練りこむなど料理に使用されています。

隆起サンゴから成る喜界島の土壌はアルカリ性ミネラルが豊富なため、喜界島で育つボタンボウフウは栄養価が高くなっています。





喜界島産ボタンボウフウの特徴

喜界島産ボタンボウフウには、食物繊維、カリウム、カルシウム、鉄などの栄養素が豊富に含まれています。また、ポリフェノールの1種のクロロゲン酸と、クマリン系化合物の1種のプテリキシンが含まれます。

●喜界島産ボタンボウフウの魅力

1 栄養成分

食物繊維



カリウム



カルシウム



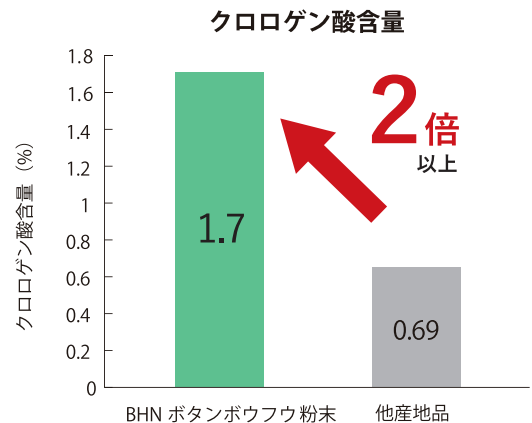
鉄



比較元出典<ボタンボウフウ>粉末100gあたり・日本食品分析センター調べ（2013）<その他の食品>100gあたり・日本食品標準分析表2020年版（八訂）

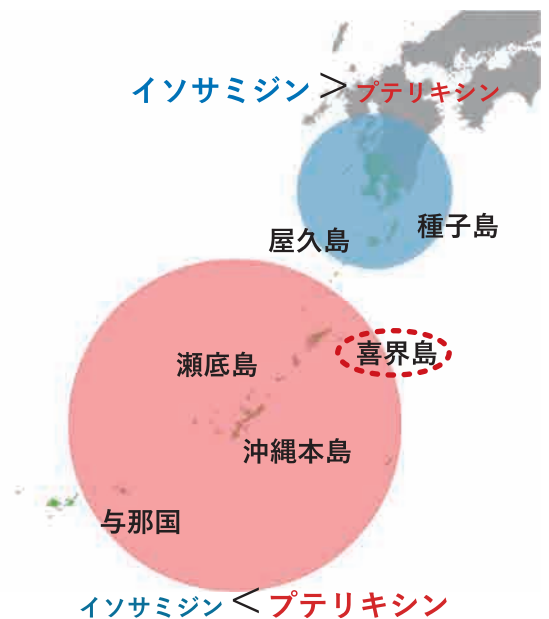
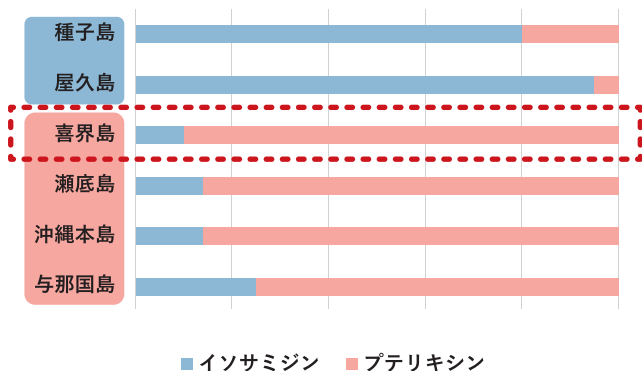
2 成分（クロロゲン酸）

喜界島産のボタンボウフウは、ポリフェノールの1種であるクロロゲン酸が他産地品の**2倍以上**含まれています。クロロゲン酸は抗酸化作用が強く、脂肪肝や糖尿病予防などの効果があると報告されています。



3 成分（プテリキシン）

ボタンボウフウは「コダチボタンボウフウ」と「ナンゴクボタンボウフウ」の異種が存在します。九州南部やトカラ列島に生育する「コダチボタンボウフウ」はイソサミジンを多く含みます。奄美大島以南のエリアに生育する「ナンゴクボタンボウフウ」は、プテリキシンを多く含みます。喜界島産ボタンボウフウは「**ナンゴクボタンボウフウ**」で、プテリキシンが含まれます。プテリキシンは抗肥満効果が高いことが報告されています。



(株)喜界島薬草農園様提供
引用元データ: http://shochou-kaigi.org/interview/interview_39/
こちらのサイトに掲載の情報をもとに作成。無断使用禁止



血糖値上昇抑制効果

機能性表示食品対応



機能性表示：

本品にはボタンボウフウ由来クロロゲン酸が含まれます。ボタンボウフウ由来クロロゲン酸は、食後に上がる血糖値を抑える機能が報告されています。

●ボタンボウフウ由来クロロゲン酸による食後の血糖値上昇抑制

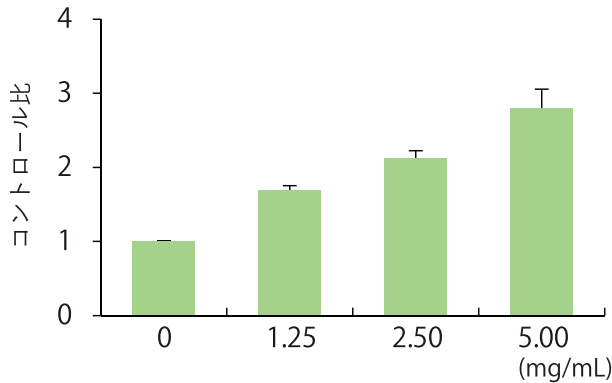
ボタンボウフウ由来クロロゲン酸は「GLP-1」の産生を促進し、また「DPP-4」の働きを阻害することで細胞内への糖質の取り込み・代謝を促進し、食後の血糖値の上昇を抑えます。

GLP-1：インスリン分泌を促進するインクレチンホルモンの1種

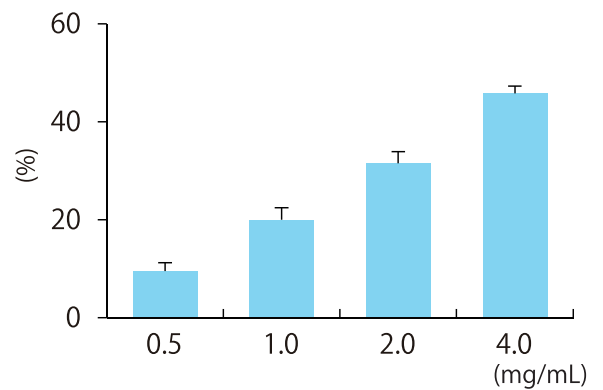
DPP-4：インクレチンを分解する酵素



GLP-1産生促進



DPP-4阻害率



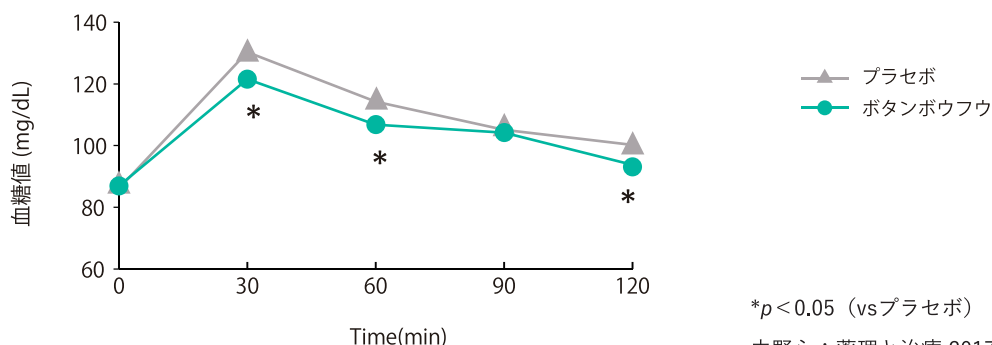
ヒト臨床試験

被験者：成人男女23名

摂取量：ボタンボウフウ由来クロロゲン酸16.8mg/日（BHNボタンボウフウ粉末として990mg）、もしくはデキストリン粉末

評価方法：ボタンボウフウ由来クロロゲン酸もしくはデキストリン粉末を摂取した5～10分後に米飯200gを摂取させ、食後の血糖値を測定しました。

試験結果：食後30分、60分、120分において、ボタンボウフウ由来クロロゲン酸はプラセボに比べて血糖値を有意に低く抑えました。



*p < 0.05 (vs プラセボ)

中野ら：薬理と治療 2017; 45(4): 627-34.

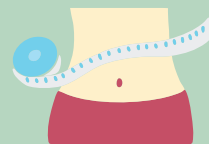


内臓脂肪低減効果

機能性表示食品対応

機能性表示：

本品にはボタンボウフウ由来プテリキシンが含まれます。ボタンボウフウ由来プテリキシンは食事の際に飲むことで、肥満気味の健康な方の内臓脂肪量を減少させ、ウエスト周囲径を減少させる機能が報告されています。



●ボタンボウフウ由来プテリキシンによる内臓脂肪低減

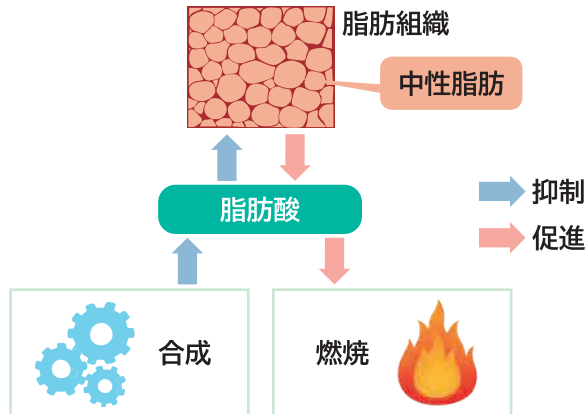
◎脂肪酸合成抑制

プテリキシンは脂肪酸合成調節因子（SREBP-1c, FASN, ACC1等）の発現を抑制することが報告されています。

◎アディポネクチンの発現促進

プテリキシンはアディポネクチンの発現を促進することが報告されています。

アディポネクチンは脂肪燃焼を促進します。



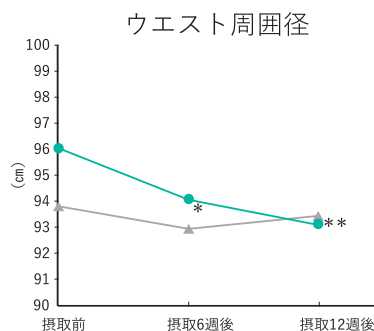
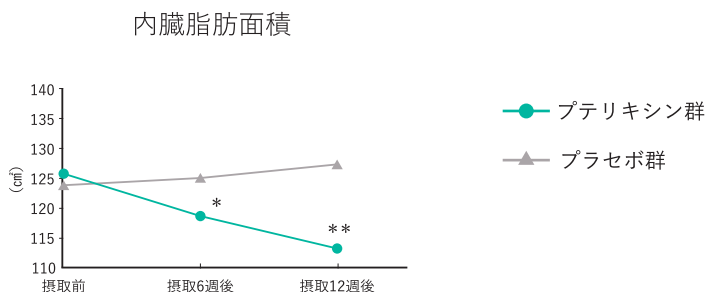
ヒト臨床試験

被験者： 健常な成人男女58名

摂取量： ボタンボウフウ由来プテリキシン2.5mg/日（BHNボタンボウフウ粉末として1,000mg）、もしくはプラセボ（結晶セルロース）

評価方法： プテリキシンもしくはプラセボ群を12週間摂取させ、試験前後の内臓脂肪面積、ウエスト周囲径を測定しました。

試験結果： プテリキシン摂取群はプラセボ群に比べて、内臓脂肪面積およびウエスト周囲径を有意に減少させました。



* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$ (vs プラセボ) 石原ら：応用薬理 2025; 108(3/4): 117-126.

製品規格【BHNボタンボウフウ粉末】

項目	規格
外観性状	淡緑色～濃緑色の粉末
水分	8.0% 以下
クロロゲン酸	1.7% 以上
プテリキシン	0.25% 以上
重金属 (Pb として)	20ppm 以下
ヒ素 (As ₂ O ₃)	2ppm 以下
一般生菌数	3,000 個 /g 以下
大腸菌群	陰性

製品情報

アレルギー表示	必要なし
遺伝子組み換え	遺伝子組み換えでない
動物性原料	使用していない
原材料表示	ボタンボウフウ粉末
包装	内容量 10kg
包装形態	ダンボールケース
保管方法	冷暗所、湿度の低いところで保管してください。
品質保証期間	製造後 3 年 (ただし、未開封の状態)
品質管理	ロット毎に製品検査

2025/12 版



ビーエイチエヌ株式会社
Beauty Health Nutrition

詳しくはホームページで。www.bhn.co.jp

〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1-16
TEL.03-5281-5661 FAX.03-5281-5662



QRコードで
簡単アクセス