



完熟したオクラの種から生まれた美容原料

完熟オクラシード



- 廃棄する種子から生まれたサステナブル原料
- 肌の弾力維持
- 睡眠の質改善



QRコードで簡単アクセス



誕生秘話

もったいない・・・その思いから生まれたサステナブル原料



●生命力あふれるオクラ

アオイ科トロロアオイ属の植物でアフリカ北東部を原産地とするオクラ。日本での主な生産地は鹿児島県で、中でもその約8割を指宿市が占めており、生産量は全国一を誇ります。生命力がとても旺盛で、真夏の太陽をたっぷり浴びてグングンと成長します。収穫期には、一日で1.5～2倍になる事もあります。



●わずか一日で「ゼロ」になる商品価値

オクラの収穫は時間とのたたかいです。明け方から収穫を始めますが、その日に採り切れなかったオクラはグン！と伸び、わずか一日で規格外となってしまいます。

生育が旺盛なため、日々、規格外のオクラが発生します。大きくなってしまったオクラは固くなり、せっかく育てたのに商品価値がなくなるという「もったいない」状況となるのです。



●完熟したオクラの種から生まれた美容原料

このオクラを救いたいと、指宿市で地域資源の活用に取り組んでいる地元の方との出会いが「完熟オクラシード」誕生のきっかけとなりました。生命力あふれるオクラの機能性についての研究を鹿児島の大学と重ね、完熟したオクラの種子に肌の弾力を維持する機能、睡眠の質を改善する機能を確認しました。今まで焼却して廃棄するしかなかったものを活用していることからSDGsの要素も持ち合わせており、環境に配慮した製品を作りたいというご要望に対応可能な原料です。

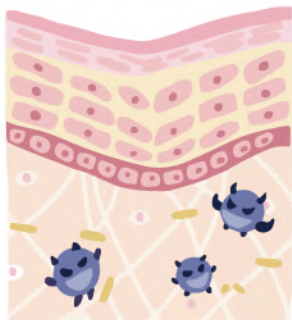




線維芽細胞由来のエラスターゼを阻害し「肌の弾力を保つ効果」が期待できます

線維芽細胞由来エラスターゼの阻害効果

肌の弾力が減少する原因となるエラスターゼ。「完熟オクラシード」には線維芽細胞由来のエラスターゼを阻害し、肌の弾力を維持する効果があります。肌の弾力は皮膚の真皮（肌の奥にある層）にあるコラーゲンやエラスチンによって保たれています。加齢や紫外線、活性酸素、ストレス、エラスターゼ（エラスチン分解酵素）等によりエラスチンが減少すると弾力が低下していきます。エラスターゼには、加齢や日常的に浴びる紫外線で活性化する「線維芽細胞由来」と、主に強い紫外線によって活性化する「好中球由来」の2種類が存在します。好中球由来のエラスターゼは、日焼け止めなどで防ぐことが可能です。線維芽細胞由来のエラスターゼには、「完熟オクラシード」が効果的です。

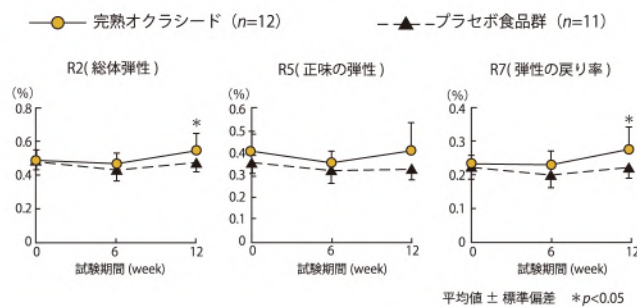


(イメージ図) エラスターゼが活性化し、エラスチンが減少。シワの原因となる。

肌の弾力を維持する効果（ヒト臨床試験）

被験者：肌の弾力が気になる健康な日本人男女 23 名
 摂取量：完熟オクラシード 300mg/日、12 週間摂取
 評価方法：肌弾力を皮膚弾力計で評価
 結果：肌弾力性の測定における R2 および R7 の値において有意な改善効果が得られた

肌弾力性における各パラメーターの変化



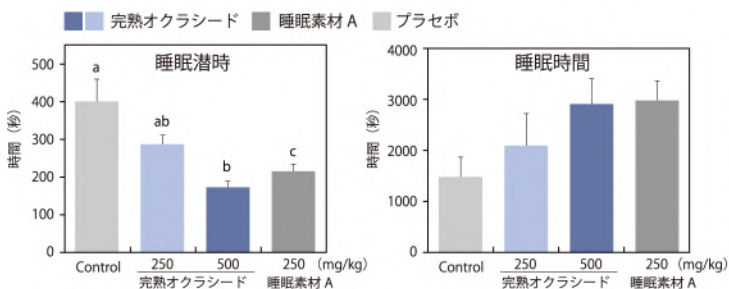
睡眠の質改善

睡眠の質の改善は成長ホルモンの分泌を促し、肌の弾力維持につながります



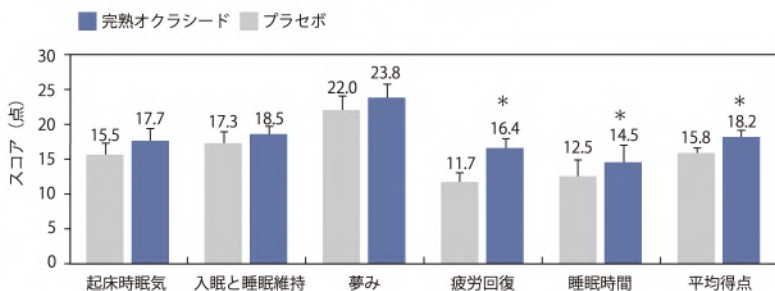
睡眠の質の改善効果

マウスに各サンプルを経口投与した 30 分後に麻酔剤（ペントバルビタール Na）を腹腔内投与し睡眠導入を行い、マウスが寝るまでの時間（睡眠潜時）、目を覚ます時間（睡眠時間）を測定した結果：寝るまでの時間は半分に、睡眠時間は 2 倍になった



ヒト臨床試験

被験者：ピッツバーグ睡眠調査法 (PSQI) の得点が 5.5 以上の睡眠に障害のある男女 11 名 (*5.5 以上で睡眠に問題ありと判定される)
 摂取量：完熟オクラシード 250mg/日、5 日間摂取
 評価方法：睡眠感を OSA-MA 版（起床時睡眠感調査票）で評価
 結果：OSA-MA の数値が全てにおいて改善した



製品規格【完熟オクラシード】

項目	規格
性状 外観	淡褐色の粉末
臭い	特有のにおいを有する
水分	8.0% 以下
OF4949-II	0.10% 以上
重金属 (Pb として)	20ppm 以下
ヒ素 (As ₂ O ₃ として)	2ppm 以下
一般生菌数	3,000 個/g 以下
大腸菌群	陰性
一日摂取目安	300mg/日

製品情報

構成原材料	オクラ種子エキス シクロデキストリン（とうもろこし）
アレルギー表示	必要なし
遺伝子組み換え	不分別
動物由来原料	使用していない
製造国	日本

- ◆包装………内容量 1kg～
- ◆包装形態………内容量に応じて（アルミチャック袋、タンポール等）
- ◆保管方法………冷暗所、湿度の低いところで保管してください。
- ◆賞味期限………製造後 3 年（ただし、未開封の状態）

2022/09 版



詳しくはホームページで。www.bhn.co.jp

ビーエイチエヌ株式会社



【東京本社】

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