

辛さから熱が生まれる
エネルギー代謝や血流を改善するホット・スパイスで健康維持

トウガラシ

Red Pepper



トウガラシ Red Pepper

概 要	中南米原産のトウガラシは、15世紀末にコロンブスが、スペインに持ち帰ったことによってヨーロッパへ伝えられ、当時貴重だった黒胡椒の代用として急速に広まり、料理に欠かせないスパイスとなりました。その後、各地で品種改良が行われ、辛さを追求したものや、風味を追求したものなど非常に多くの品種が存在します。現在も品種改良が進められており、一昔前に一番辛いと言われたハバネロでさえ、現在のトップ3にも入っていません。風味や色を追求して品種改良されたものの代表格はピーマンやパプリカですが、辛味はなく、別の野菜として認識されています。薬用には辛い品種が利用され、胃腸薬や温感を期待した外用パップ剤などに配合されています。近年では、摂取によって体が温まるメカニズムの研究が進み、エネルギー代謝や血流が亢進することによるとのエビデンスが構築されました。この作用により、ダイエット素材としても利用が拡大しています。
基 原	トウガラシ <i>Capsicum annuum</i> (ナス科)
使用部位	主に果実が用いられています。
食薬区分	トウガラシの果実、果皮は「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料リスト）」に掲載
主な成分	capsaicin、dihydrocapsaicin、capsanthin など
臨床研究	抗肥満作用、メタボリックシンドロームに対する作用、エネルギー代謝亢進作用、運動能力、糖尿病、動脈硬化に対する影響や浴用（外用）による温熱効果などが報告されています。
安全性	AHPA（米国ハーブ製品協会）による分類 内用 クラス1：適切に使用する場合、安全に摂取することができるハーブ 外用 クラス2d：皮膚に傷があるときや目の近くでの使用は禁忌 過敏な人は、過量の服用によって消化器官に障害を起こすことがありますが、適切に使用すれば安全と考えられます。

製品ラインナップ（食品原料）

製品名	トウガラシ末F（殺菌）
一般名称	トウガラシ末
最終製品での推奨原料表示名	例）トウガラシ末
成分または組成	本品は、トウガラシ <i>Capsium annuum</i> (Solanaceae) の果実を粉末にしたもの
形 状	粉末
分 類	食品原料
成分含量	総カプサイシン（カプサイシン及びジヒドロカプサイシン） 換算した原料の乾燥物に対し0.10%以上
1日最大摂取量	100mg
包装単位	10kg
備 考	—

※本資料は、一般消費者の方に対する情報提供を目的としていません。また特定の商品の効果効能をうたうものではありません。

各種製品に関するお問い合わせは…

天然物を科学し、創意工夫する。
 **松浦薬業株式会社**

〒466-0054
 愛知県名古屋市中区円上町24番21号
 E-mail：info@matsuura-gp.co.jp

松浦薬業 原料情報 検索

TEL (052) 883-5151