

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産エゾシカ肉由来

アップサイクル

技術
資料

『エゾシカ酵素分解ペプチド粉末』

北海道産天然鹿由来の粉末原料

エゾシカはニホンジカの亜種で北海道にのみ生息しています。かつては絶滅の危機に瀕したこともありましたが、禁猟などの保護政策により現在では急激に個体数が回復し、農業被害や交通事故などの問題も発生しています。このため、徐々に狩猟枠を拡大し捕獲頭数を増やしています。狩猟されたエゾシカは北海道庁の認証しているエゾシカ肉処理施設で解体され、食肉として流通します。この際発生するくず肉を酵素分解し、粉末化したものが本品です。

中国の伝統医学では紀元前1300年以上前の殷王朝から、鹿肉は宝と言われております。約550年前の中国の薬学著作である『本草綱目』にも、「鹿は長寿の靈獣と見られており、鹿肉を食す事で体内の気を整えるほか、五臓六腑の働きを強め、血行の促進、美容にも良く、健康維持に大変役立つ」との記載があります。

現在の中国では、エゾシカのように子鹿に白い斑点が出る種を特に梅花鹿と呼び、珍重しています。



■ 表示名称例

◎ 鹿肉酵素分解物・デキストリン など

■ 品質規格

性状	淡い黄色の粉末
一般生菌数	3,000個/g以下
大腸菌群	陰性

■ 分析値(100g中)

エネルギー	371 kcal
たんぱく質	65.4 g
脂質	0.1 g
炭水化物	27.3 g
食塩相当量	0.4 g
アンセリン	0.73 g
カルノシン	0.58 g
カルニチン	320 mg

※ イミダゾールジペプチド含有量は鶏肉より多い。
※ カルニチン含有量はラム肉や牛肉の倍以上。

※ 上記はあくまでも分析例です。含有量を保証するものではありません。

■ 分子量

500未満	67%
500-1000	21%
1000-3000	12%

※ 上記はあくまでも分析例です。含有量を保証するものではありません。

■ その他

入目	1kg
賞味期限	製造日より3年
保存条件	直射日光を避け、冷暗所に保存

■ 期待される機能性

- ◎ 疲労回復作用
- ◎ 生活習慣病予防
- ◎ 貧血・冷え性予防
- ◎ 血圧調整作用

■ 用途提案

- ◎ 健康系サプリメント、ドリンク、加工食品
- ◎ 栄養補助食品 など

■ 製造工程



お問い合わせ

Ver.2304

きたぐにせいかつしゃ
株式会社 北国生活社

〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階
TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971
Email info@northlife.co.jp WEB www.northlife.co.jp