

広告

心と体癒すギヤバロン茶

食生活の改善にギヤバ



大森正司教授
プロフィール

1942年東京生まれ、東京農業大学大学院博士課程修了。大妻女子大学教授。緑茶、ギヤバロン茶研究の第一人者として活躍。著書に「茶の化学」(朝倉書店)など20冊以上。

—ギヤバというのはどういふ成分なのですか。大森 ガンマアミノ酪酸(γ-アミノ酸)の一種で

人間の体の中にもたくさん存在し、健康維持に重要な役割を果たす成分の一つです。最近の研究では生

活習慣との関係も注目を集めています。—体内のギヤバが不足するとどんな影響が現

大森正司大妻女子大学教授に聞く

大森 体内のギヤバの増減は、人を取り巻く環境と深く関係しています。ス

ストレスを感じるとギヤバは減少し、イライラしたりします。それが食生活の乱れにもつながって、さらにギヤバの不足を招くこと

ストレスで減少するギヤバ

大森 大豆や玄米などの胚芽、そのほか漬物、納豆などの発酵食品、イワシなど頭から食べられる小魚です。私が研究を続けて

いるギヤバロン茶には、とくに多く含まれています。しか

し、ギヤバは水溶性の安心できる成分です。現代人は自然に囲まれたストレスの少ない昔のような生活に戻ることができません。ストレスにさらされて生活するが現代人ともいえ

ます。だからこそ、ギヤバを十分に補ってやるこ

とが食生活改善という意味でも重要なのです。



ティーバッグで手軽にギヤバロン茶

に金がかかり過ぎる。そこで試みたのが比較的費用のかからないCA貯蔵という方法だった。

これは窒素ガスの中に茶葉を封じ込めて、酸化腐敗を防ぐ方法。嫌気処理と呼ばれ、すでにリンゴなどの果実、野菜の貯蔵に利用されている。

実験の結果、緑茶の味にはほとんど変化がないことが分かった。ところが、強い臭いを放つようになった。

「どうしてこうなってしまうのか…」研究員たちは急いで嫌気処理し

た茶葉の成分を分析した。その結果、ギヤバが20、30倍も多くなっていたことがわかったのだ。まさに「瓢箪から駒」。普通のお茶がギヤバを大量に含む健康茶に大進化を遂げていたのだ。

名前は「ギヤバ」と、当時健康茶として注目を集めていたウーロン茶の「ロ」をくっつけた。「ギヤバロン茶」の誕生だった。

釜炒りで臭い克服

どうして、臭いについては、熊本県などで行われているお茶の製法の釜炒り」技術を用いることによって解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

緑茶は紅茶やウーロン茶と違って発酵させていないお茶。煎茶は生葉に蒸気を当てて酸化酵素の働きを止めて発酵を抑え、手もみして細長く仕上げ、これに対して蒸気では

釜炒り」技術を用いることによ

って解決した。

心に癒しをもたらす成分として知られるギヤバを大量に含んだお茶「ギヤバロン茶」が注目を集めている。わが国のギヤバロン茶、ギヤバ研究の第一人者である大妻女子大学の教授が、ギヤバロン茶の普及を目的に大学内起業した(株)大妻フーズ(本社・東京新宿区)から、ギヤバロン茶の販売権の譲渡を受けた(株)キョウワコーポレーション(本社・広島市、高橋渉社長)がこのほど大妻女子大学創立100周年記念事業に合わせ、本格的に販売を開始するようになった。



釜炒りで香ばしさを増したギヤバロン茶

究員たちが、緑茶の風味を損なわずに生場を長期間保存する技術を研究していた。食品の保存方法として誰でもすぐに思いつくのが冷蔵。だが大量の茶葉を冷蔵保存するには、設備

大妻女子大学

東京千代田区に本部を置く総合女子大学。昨年開学100周年を迎え、今年10月まで記念事業を展開している。明治41年に大妻コタカ(1880-1970)が設立した裁縫、手芸学校を母体として、1949年に大学創立。現在は家政学部など6学部と短大部などがある。



大妻女子大学
千代田キャンパス

100th Anniversary OTSUMA

大妻フーズの
ギヤバロン茶

(GABA・γ-アミノ酪酸高含有茶)

農水省茶業試験場で開発され、
健康茶として注目を浴びています。

☆厳選国産(静岡産)茶葉のみを使用
☆釜炒りで今までにない飲みやすい「ギヤバロン茶」に仕上げました
☆話題の「ギヤバ」成分(ガンマアミノ酪酸)を豊富に含有
緑茶の有用成分、「カテキン」「テアニン」「ビタミンC」などはそのまま採られず、さらに「ギヤバ」の機能が十分取り入れられる健康増進茶です。

大妻女子大学 開学100周年記念

ギヤバロン茶お試しキャンペーン!!

本日より10月末日迄 全額返金保証

初回購入限定! お1人様1個、1回限り!! <お試し1,890円の商品のみ>
商品をお受け取り後10日以内であれば、開封後でも返品をお受けいたします(但し、返送料はお客様のご負担)。

送料無料で

20% OFF

ギヤバロン茶 お試しセット(1箱)
お試し価格(1箱) (税込) 1,890円
内容量ティーバッグ(2g×30包入)
＜窒素充填フレッシュパック＞

さらにお得な4箱セット
通常7,560円(税込)のところ (税込) 5,980円
ティーバッグ(2g×30包入)×4箱
＜窒素充填フレッシュパック＞

お取り
上げ方

緑茶と同様に、1日数回お好みの濃さにてお飲みください。目安として1日に3〜4包くらいを毎日継続して飲用されることをお勧めします。

原料となる 国産 静岡茶の茶畑

官製ハガキ程度の厚紙に貼ってご投稿下さい

郵便はがき

料金受取人郵便
広島西支店

2129

差出人有効期間
2010年4月30日まで
切手を貼らずこのま
まお出しください。

(受取人)
広島市西区草津南3-4-16
株式会社
キョウワコーポレーション
通販部行

〒733-8790

ご希望の商品にチェック☑をお入れください。

☐ ギヤバロン茶 お試しセット	1セット	1,890円
☐ ギヤバロン茶 お得用4箱セット	1セット	5,980円

〒
住所
フリガナ
お名前
お電話 () - 性別 男 女

お申し込みは通話料無料のフリーダイヤル・FAX・又はおハガキで

0120-204-889

受付時間
午前9時〜
午後8時まで

FAX082-277-3734

24時間
受付

(総販売元) 株式会社 キョウワコーポレーション
〒733-0863 広島市西区草津南3丁目4番16号
ホームページ <http://www.kyw-system.co.jp>

●送料/通常購入金額が7,000円以上(税込)は無料・7,000円(税込)未満は525円(税込) ●お支払い方法/代金引換 ●お届け/お申し込み後7〜10日でお届けします ●返品/通常本商品未開封のみ受け付けます(8日以内に限り受け付けます) 返品送料はお客様負担でお願いいたします。返品の際はご連絡ください。