

報道関係者各位

ナムコ・ナンジャタウンに“すっぱい”を“甘く”変える新コンセプトのヘルシーカフェが誕生 ヘルシー&ビューティな「ミラクルフルーツカフェ」11月22日オープン

株式会社 ナムコ

社 長：石村 繁一

本 社：東京都大田区矢口 2-1-21

資 本 金：27,369,117,031円

エンターテインメント企業の株式会社ナムコは、レモンを丸かじりしても甘く感じる味覚修飾植物“ミラクルフルーツ”の特性を活かし、すべてのスイーツメニューを100kcal以下^{*1}で甘く美味しく楽しむことができる新コンセプトカフェ「ミラクルフルーツカフェ」を日本最大級のビルイン型テーマパーク「ナムコ・ナンジャタウン」(池袋・サンシャインシティ)内に11月22日(火)オープンします。

“ミラクルフルーツ”は、今まで収穫後の冷凍保存が必須だったため一般的には入手困難でしたが、農業生産法人ワールドアグリエンタープライズ(群馬県前橋市、中村憲司社長)が“ミラクルフルーツ”のフリーズドライ商品化に世界で初めて成功し、“ミラクルフルーツ”を安定的に供給できるようになったため、ミラクルフルーツ協会の協力、味覚修飾植物研究家・島村光治氏の監修のもと当施設は誕生します。



ミラクルフルーツ

「ミラクルフルーツカフェ」は、これまで、女性の悩みの種であった“甘く美味しいスイーツを思い切り食べたいが、カロリーを取りすぎたくない”といふ不条理を解消するヘルシー&ビューティーカフェです。ケーキやパフェ、アイスクリームなど通常では300~500kcalほどを摂取してしまうスイーツを、酸味を甘味に感じさせる“ミラクルフルーツ”を使うことで、少量の糖分を使用した100kcal以下のメニューでも、驚くほどに甘く美味しく食べることができます。店舗では、100kcal以下でラインナップされたケーキ、パフェ、シャーベット、スムージーなど幅広いスイーツメニューから選んでお楽しみいただけます。また、ミラクルフルーツの味覚変化を、トマトや青汁、酢コンブなど様々なもので実験していただけるプレートメニュー「ミラクルフルーツ実験室」などもご用意します。

主要メニュー

パフェ	糖分ゼロのアイスクリームやヨーグルト、酸味たっぷりのフルーツ、ソースなどを使用した通常だと酸っぱくて食べることができない100kcal以下のヘルシーパフェも、甘く美味しく楽しめます。
ケーキ	ショートケーキ、レアチーズケーキ、レモンケーキなど、すべて糖分を少量にしながらも、甘くてスポンジ生地のボリュームも楽しめる100kcal以下のケーキを実現しました。
プレート	イチゴやグレープフルーツなど、酸味の利いた、たっぷりのフルーツとゼリーなどを一緒に楽しめるヘルシーだけれどボリューム満点の100kcal以下のプレートメニュー。
フラッペ	シロップたっぷりのフラッペも100kcal以下で楽しめます。シロップとなるのは、ミラクルフルーツでは甘味として楽しめる酸味たっぷりのレモン汁です。
フレッシュジュース	生レモンスカッシュや、生グレープフルーツジュース、ローズヒップティーなどヘルシーだけれど、通常だと酸っぱくて飲めないジュースも甘く美味しく楽しめます。



ミラクルフルーツパフェ



小梅ちゃんロール

ミラクルフルーツとは

西アフリカ原産アカテツ科の植物。ミラクルフルーツを食べてからレモンなど酸っぱいものを食べると甘く感じさせる特性があります。この不思議な作用は、果実に含まれる“ミラクリン”というアミノ酸からなる糖たんぱく質が、酸味を感じた際に、舌の甘味を受容体を刺激するため、酸味が甘く感じられるというものです。横浜国立大教授の故栗原良枝氏が研究し、初めて“ミラクリン”という糖たんぱく質がその働きをしていることを発見・精製に成功しました。

*1 100kcalについては、食品成分表に基づき算出しております。

プレスリリースの情報は、発表日現在のもので、発表後予告なしに内容が変更されることがあります。あらかじめご了承ください。

ミラクルフルーツ

学名：Richardella dulcifica (Synsepalum dulcificum Daniell) (アカテツ科)

原産地 西アフリカ

赤い果実に「ミラクリン」というタンパク質が含まれており、酸っぱい物を食べたとき、ミラクリンが酸味と反応し、舌の甘味の鍵穴と強く結合するため、酸っぱい物を食べているにもかかわらず、脳には『甘い』という電気信号が伝わる性質をもつ。



(効果持続時間：30分～1時間 効果は個人差があり、熱い紅茶やコーヒーを飲むと、さらに短くなってしまいます。)

ミラクリンの味覚修飾機構



ミラクリンと酸味が甘味受容サイトと反応し、脳には甘いという電気信号が送られるため、甘く感じる。

酸味受容サイトをふさいでいるわけではないので、酸味も感じる

故栗原良枝横浜国立大学名誉教授考案の機構図

ミラクリン=タンパク質

この実にはミラクリンという191個のアミノ酸からなるタンパク質が含まれていて、この実を人間が食べると、味覚に劇的な変化をもたらすことが知られています。ミラクリンは舌の味覚を感じる部分の細胞の膜にくっついてしまいます。そして、ミラクリンが酸などに含まれる水素イオン(H+)を得ると舌の甘味を感じる部分を刺激して、酸味を甘味として感じるようになります。

そのほかの代表的 味覚修飾植物

味覚修飾植物【みかくしゅうしょくしょくぶつ】

味物質の構造を変えるのではなく、味受容体にはたらいで一時的に味覚機能を変える植物

→食べ物の味を変えるのではなく舌にイタズラをして一時的に味覚を変える植物

- ・クルクリゴ：マレーシア原産、ラッキョウのような実に含まれるクルクリンというタンパク質が酸っぱい物や水を甘く感じさせる。(効果持続時間：10～15分)
- ・ストロジン：マレーシア原産、葉っぱをかじってから冷たい水を飲むとストロジンという配糖体が水を甘く感じさせる。(効果持続時間：30分)
- ・ギムネマ：インド原産、葉っぱ(苦い)をかじってから甘いものを食べると、葉っぱに含まれるギムネマ酸という配糖体が糖分の吸収を妨げ、甘味を感じなくさせる。(効果持続時間：30分)
- ・なつめ、ケンボナン：日本・中国原産、ギムネマと同様の効果。

資料提供協力 : 島村光治 (日本味と匂学会会員)
※ミラクルフルーツをはじめとする味覚修飾植物の研究者
国内の第一人者として各種公演やマスコミに登場

ミラクルフルーツカフェ ナジャヴ倶楽部

主なメニュー 100キロカロリー以下メニュー

ケーキメニュー

そのまま食べたら酸っぱいケーキもミラクルフルーツで「お菓子」になっちゃう



レモンケーキ



小梅ちゃんロール



レアチーズケーキ

デザートメニュー

ボリューム満点でも100キロカロリー-魅惑のスイーツに変身



フルーツパフェ



ヨーグルトパフェ



レモンムース



ベリーベリー
ヨーグルト



フルーツプレート



フルーツフラッペ



ローズヒップ&レモン
のゼリープレート

ドリンクメニュー

生レモンスカッシュや生グレープフルーツジュースも
加糖無しで楽しめます



ミラクルフルーツ実験室

ユニークなミラクルフルーツ実験キット。
ドリンクはレモン、トマト、青汁など、
酢コンブや酢イカなども入った
味覚変化体験プレート。

すべて100キロカロリー以下となります

100キロカロリーについては、食品成分表に基づき算出した結果となります。