

## KOSHER（コーシャ）認証取得：シソ製品など3種で

アミノアップ化学の素材がさらなるグローバルマーケットへ

---

### 【アミノアップ社の素材3種がKOSHER（コーシャ）認証】

世界約30ヶ国で健康食品を販売しているアミノアップ化学の素材はコーシャの認証をKofK（米国）より取得しました。コーシャ認証を得た素材は以下の3種類です。

- ・オリゴノール（ライチ由来低分子化ポリフェノール：抗酸化物質）
- ・シソエキス（北海道産青ジソ：抗アレルギー物質）
- ・PMP（北海道産ソバ由来ポリフェノール）

これらの素材は、すでにコーシャ認定を条件とした米国企業などから問い合わせがあることから、さらなるグローバルマーケットへの進出が期待されています。



### 【KOSHER（コーシャ）とは】

ユダヤ教徒の方々は、彼らの信仰の中心である旧約聖書（おもにレビ記）の教えにのっとり、日常生活の中で食べて良いもの、悪いものを厳格に規定しています。

たとえば、コーシャで食べて良い肉類は、基本的に草食動物でありかつ反芻動物（胃を二つ以上持つ動物）であることが条件になります。

ですから、牛や羊は食べられますが、豚やウサギは食べることはできません。さらに、完全に血抜きされた一定の食肉処理を施された肉のみを食することができます。このようにして魚介類に至るまで厳格に規定されております。また、食べ合わせや調理（製造）方法などにも厳しい規定があります。

現代の食生活に対しても誠実に古来からの知恵を守るコーシャだからこそ衛生的で、健康的な食品ということで世界の信頼を得ているとも言えます。



## 【アミノアップ化学の品質マネジメント】

アミノアップ化学では、これまでも品質管理の世界基準 ISO9001 の認証を 2003 年に、食品の安全・衛生管理の世界基準 ISO22000 の認証を 2007 年にそれぞれ取得し、厳格な品質管理体制を構築しています。

また、日本健康・栄養食品協会の健康補助食品 GMP の認証を取得しています。

これらの基準に則って、原材料の入荷時検査から、製造工程のチェック、最終製品の検査に至るまで、各工程における品質検査、工程条件や製品規格の設定における科学的妥当性の検証、科学的データに基づく製造管理などを実施し、高品質の製品の安定供給体制を構築してきました。



※ ISO9001 とは、1987 年に ISO (International Organization for Standardization: 国際標準化機構) によって制定された商品やサービスの品質管理及び品質保証のための国際標準モデル。

※ ISO22000 とは、「食品安全マネジメントシステム—フードチェーンに関わる組織に対する要求事項」の国際標準規格。

※ 健康補助食品 GMP とは、公益財団法人日本健康・栄養食品協会が認定する適正製造規範のこと。原料の受け入れから最終製品の出荷に至るまで、適切な管理組織の構築及び作業管理(品質管理、製造管理)の実施(GMP ソフト)と、適切な構造設備の構築(GMP ハード)により、製品の品質と安全性の確保を図ることを目的としている。

本リリースの参考情報：フリー百科事典 Wikipedia、公益財団法人日本健康・栄養食品協会ホームページ

## 【株式会社アミノアップ化学について】

1984 年設立以来、「身近な天然素材から健康に役立つ製品をつくる」という理念のもと、科学的に裏付けられた機能性の高い素材の開発を行っています。主力製品の AHCC は、独自の大型タンク培養法、抽出技術を確立して製品化され、世界十数か国に輸出され、国内外の多くの医療機関で治療の補助として使用されています。2011 年 9 月に工場と事務所棟を新設。事務所棟は「エコハウス棟」と呼ばれ、太陽光発電、地中熱ヒートポンプ、雪冷房システムなど 70 項目の環境技術を導入し、CO2 排出量 50%削減を達成しています。



詳しくはウェブサイト (<http://www.aminoup.co.jp>) をご覧ください。

お客様からのお問い合わせ

<http://www.aminoup.co.jp/contact/index.html>

フリーダイヤル 0120-022-776