

API's
Supplement Line-UP

【Granule】
(顆粒)

2022年10月3日(月)

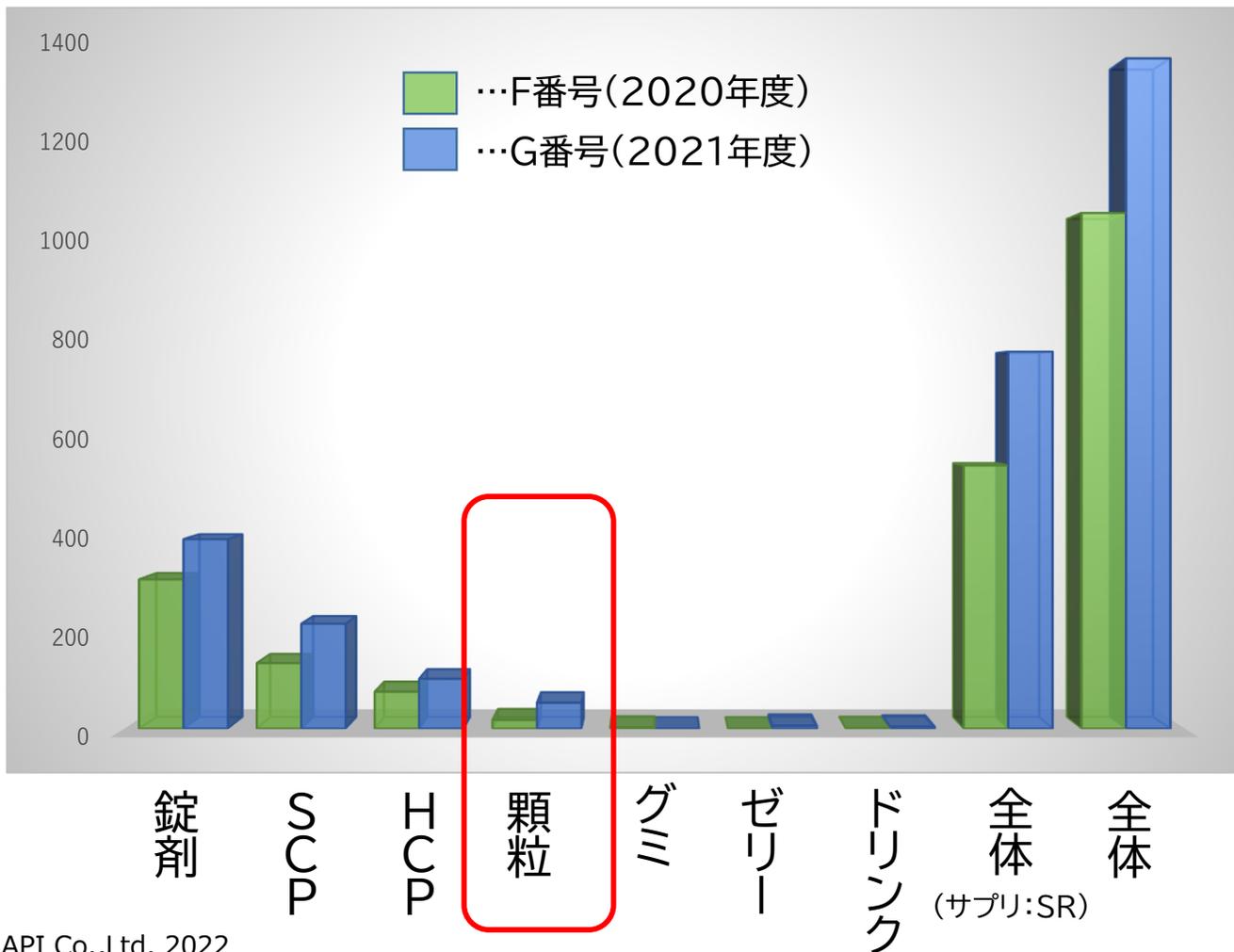
アピ株式会社

- 
- 01 : 機能性表示食品届出ランキング(剤型別・関与成分別・訴求/キーワード別)
 - 02 : API's SR(機能性表示食品 届出サポート)
 - 03 : 顆粒とは
 - 04 : ラインアップ(造粒方法・形状)
 - 05 : 製造フロー(原料受入～出荷まで)
 - 06 : 特長
 - 07 : お問い合わせ先

届出ランキング(剤型別)

<集計方法>

消費者庁届出データベースより、F1~G1386迄の内、食品の形状「加工食品(サプリメント形状)」、機能性の評価方法で「研究レビューの評価」、販売の有無に関係なく、剤型別にカウント



| 年度 | F番号(2020年度) | | G番号(2021年度) | |
|------------------|-------------|--------|-------------|--------|
| | 受理件数 | 割合 | 受理件数 | 割合 |
| 錠剤 | 311 | 29.1% | 394 | 28.4% |
| SCP | 137 | 12.8% | 219 | 15.8% |
| HCP | 77 | 7.2% | 104 | 7.5% |
| 顆粒 | 18 | 1.7% | 54 | 3.9% |
| グミ | 2 | 0.2% | 0 | 0% |
| ゼリー | 0 | 0% | 6 | 0.4% |
| ドリンク | 1 | 0.1% | 4 | 0.3% |
| 全体 (サプリメント形状,SR) | 546 | 51.2% | 781 | 56.3% |
| 全体 | 1067 | 100.0% | 1386 | 100.0% |

※通常、液剤製品(ゼリー、ドリンク)は「加工食品(サプリメント形状)」では届出しないが、集計方法上、ドリンク製品の内、一部、上記、カウント。

届出ランキング(顆粒:関与成分別:F・G番号)

< F番号 >

< G番号 >

| | 機能性関与成分名 | 件数 |
|------|----------------------------------|----|
| No.1 | グアーガム分解物(食物繊維) | 4 |
| No.2 | イソマルトデキストリン(食物繊維) | 3 |
| No.2 | HMBカルシウム | 3 |
| No.4 | 植物性乳酸菌K-1(L. casei 327) | 1 |
| No.4 | エラグ酸、GABA | 1 |
| No.4 | プラズマ乳酸菌(L. lactis strain Plasma) | 1 |
| No.4 | 殺菌乳酸菌EC-12株 | 1 |
| No.4 | クエン酸 | 1 |
| No.4 | コーヒー豆由来クロロゲン酸類 | 1 |
| No.4 | ブラックジンジャー由来ポリメトキシフラボン | 1 |
| No.4 | 乳由来スフィンゴミエリン | 1 |

| | 機能性関与成分名 | 件数 |
|------|---------------------------------------|----|
| No.1 | グアーガム分解物(食物繊維) | 5 |
| No.2 | サケ鼻軟骨由来プロテオグリカン | 4 |
| No.3 | イソマルトデキストリン(食物繊維) | 3 |
| No.3 | GABA | 3 |
| No.5 | 有孢子性乳酸菌(Bacillus coagulans SANK70258) | 2 |
| No.5 | コラーゲンペプチド | 2 |
| No.5 | イソマルトデキストリン(食物繊維)、GABA | 2 |
| No.5 | エルゴチオネイン | 2 |
| No.5 | 桑の葉由来イミノシュガー | 2 |
| No.5 | ブラックジンジャー由来ポリメトキシフラボン | 2 |
| No.5 | ビフィズス菌BB536 | 2 |
| No.5 | 殺菌乳酸菌EC-12株 | 2 |
| No.5 | L-テアニン | 2 |

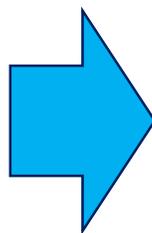
(以下、受理件数1件の機能性関与成分)

アラニン・アルギニン・フェニルアラニン混合物、コラーゲントリペプチド(GPHyp)、L-アラビノース、鶏由来プラズマローゲン、クレアチンモノヒドレート(クレアチン)、ブラックジンジャー由来ポリメトキシフラボン、N-アセチルグルコサミン、3-ヒドロキシ-3-メチル酪酸カルシウム(HMBカルシウム)、ラフマ由来ヒペロシド、ラフマ由来イソクエルシトリン、植物性乳酸菌K-1(L. casei 327)、モノグルコシルヘスペリジン、カゼインペプチド(トリペプチドMKPとして)、難消化性デキストリン(食物繊維)、サラシア由来サラシノール、マンゴスチン由来ロダンテノンB、3-(4-ヒドロキシ-3-メトキシフェニル)プロピオン酸(HMPA)、フラクトオリゴ糖、イヌリン、N-アセチルグルコサミン、ビフィズス菌BB536、ラクチュロース、 α -シクロデキストリン

届出ランキング(顆粒:訴求(キーワード)別)

<訴求(キーワード)ランキング>

| | F番号 | | G番号 |
|--------|-----|---------|-----|
| 整腸 | 6 | 血糖値 | 18 |
| 血糖値 | 5 | 整腸 | 14 |
| 筋力 | 3 | 中性脂肪 | 9 |
| 中性脂肪 | 3 | 便通 | 7 |
| BMI | 1 | 肌 | 5 |
| 血圧 | 1 | 膝関節 | 5 |
| 免疫 | 1 | 睡眠 | 4 |
| 疲労感 | 1 | 認知 | 4 |
| 睡眠 | 1 | 血圧 | 4 |
| 認知 | 1 | ストレス疲労感 | 3 |
| 脂肪の代謝 | 1 | 腹部の脂肪 | 3 |
| 歩行 | 1 | 筋力 | 2 |
| バランス感覚 | 1 | 体脂肪 | 1 |
| 便通 | 1 | 体温 | 1 |
| | | 歩行 | 1 |



<訴求(キーワード)伸長率TOP10>

| | F番号 | G番号 | 増減 (%) |
|---------|-----|-----|--------|
| 便通 | 1 | 7 | 700% |
| 睡眠 | 1 | 4 | 400% |
| 認知 | 1 | 4 | 400% |
| 血圧 | 1 | 4 | 400% |
| 血糖値 | 5 | 18 | 360% |
| 中性脂肪 | 3 | 9 | 300% |
| 整腸 | 6 | 14 | 233% |
| 肌 | 0 | 5 | — |
| 膝関節 | 0 | 5 | — |
| ストレス疲労感 | 0 | 3 | — |

<顆粒全体>

F番号:18件 ➡ G番号:54件…300%の伸長率

<ダブルヘルスクレーム※>

F番号: 1件 ➡ G番号: 4件…400%の伸長率

※ダブルヘルスクレームとは、2素材以上、2訴求以上の製品

※他の剤型と比較し、受理件数自体が少数というのものもあるが、F番号からG番号で、3倍数に増加している

API's SR(機能性表示食品 届出サポート)



製品コンセプトの立案から機能性原料の調査・選定、文献収集、SR作成、処方設計、届出資料の作成に至るまでワンストップでフルサポート

- メリット①：原料の選択肢が増える(自由度が増す)為、コストダウンに繋がる
- メリット②：既存ラインアップの活用(ゾロ届出)で、開発期間&費用の削減が可能
- メリット③：培ってきたノウハウを活かして初めてのの方にも手厚くサポート

STEP1

ヒアリング



表示したいヘルスクレーム、ターゲット、販売価格、発売時期など、まずはご要望をお聞かせ下さい。

STEP2

適合性チェック



ヘルスクレームの内容、機能性関与成分、安全性や機能性等に関する情報を総合的に検討して、機能性表示食品との適合性を判断します。

STEP3

原料選定



コスト、物性、製剤性、在庫リスク等を考慮し選定します。

STEP4

処方・製品設計



中身の処方から剤型、パッケージに至るまでトータルで設計し、ご提案します。

STEP5

試作・各種試験



ラボ試作、量産試作を行い、栄養成分試験、安定性試験等を実施し、品質規格を設定します。

STEP6

届出資料作成



指摘されやすい事項も踏まえ、全面的に届出資料作成のサポートをさせて頂きます。

STEP7

届出・受理



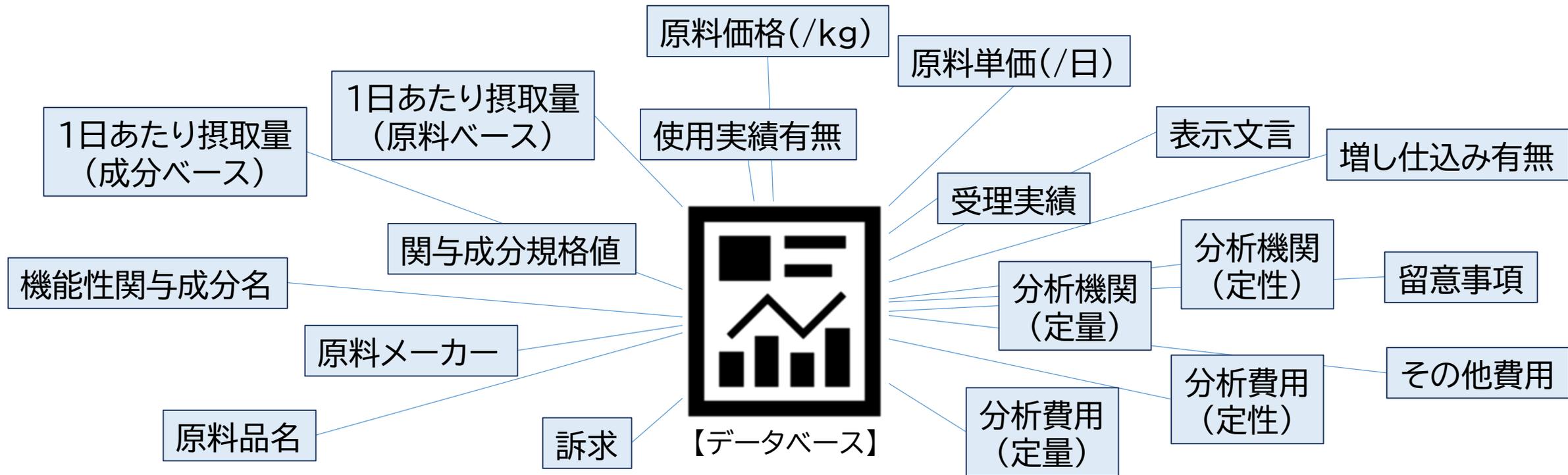
消費者庁とのやり取りについて、自社PB品の届出で得た経験を活かし、受理されるまで伴走します。

STEP8

製造・販売

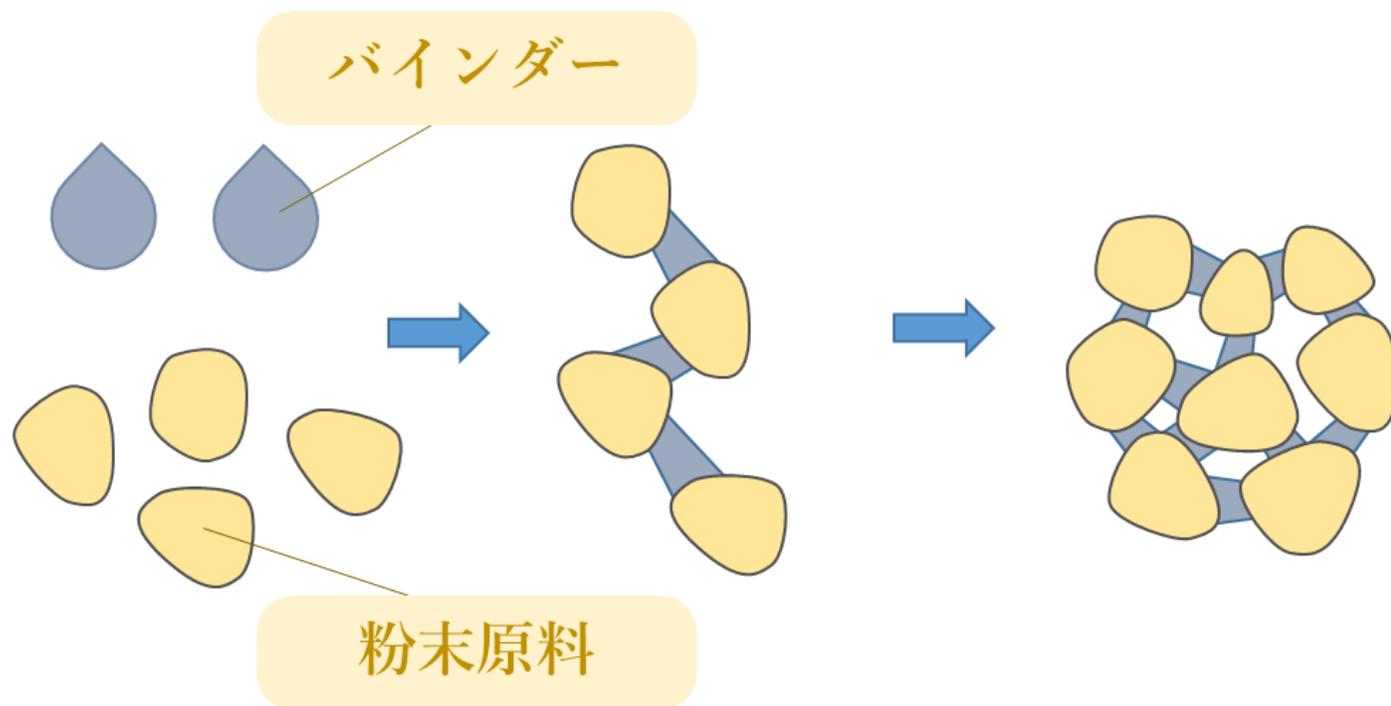


健康補助食品GMP認定工場にて製造、販売後のヒアリングも欠かしません。



訴求ごとに原料の基本情報、処方設計、製剤適正、分析に関わる留意事項など、アピ独自のデータベースを構築しております。
貴社のご要望に沿った、スピーディー且つプラスαのご提案をさせていただきます。

粉末を飲みやすく、口溶けがよくなるように加工したものです。粉に比べ飛散しにくく、手軽で飲みやすい製剤です。また、顆粒状にすることによって、水などに溶けやすくなります。



< 顆粒の長所 >

- ①1回の摂取量が多く、多様な素材を1包(回分)に収めることが可能
- ②主成分を高配合することが可能
- ③水に溶かすタイプとそのまま食べるタイプの選択が可能(兼用も可能)
- ④体内での消化・吸収が早い
- ⑤味付けが可能(美味しく続けやすい)

ラインアップ(造粒方法・形状)

| 流動層造粒 | 攪拌造粒 | 押出造粒 |
|---|---|--|
|  |  |  |
| <p>【 粒 】 細かい 【 溶解性 】 速く溶ける 【 製造方法 】 粉末を温風で流動させながら、水などを噴霧して造粒する</p> | <p>【 粒 】 大きく、丸い 【 溶解性 】 ゆっくり溶ける 【 製造方法 】 ミキサー状の機械で粉末を攪拌しながら、水などを添加して丸めながら造粒する</p> | <p>【 粒 】 大きく、円柱状 【 溶解性 】 ゆっくり溶ける 【 製造方法 】 粉末に水などを添加しながら、ミキサー状の機械で練合した後、穴の開いた金属板から押し出すことで造粒する</p> |

配合する原材料の特性、摂取方法(飲用シーン)、製造数量、予算など、**ご要望の製品コンセプト、仕様に合わせて最適な顆粒を選択し、ご提案させていただきます**

製造フロー(原料受入～出荷まで)



※上記製造フローは、流動層造粒となります。
 ※個包装については、スティックタイプ以外に三方タイプもございます。



<https://youtu.be/YHn1xnkBYM0>

①:小型機(小ロット)から大型機(量産ロット)まで保有、販売計画に合わせて柔軟な対応が可能

②:飲料タイプ、スープ、直接服用タイプなど様々なシーン、味付けをご提案

③:1g~数十gまで幅広い容量、設計に対応可能(1包に機能性原料をすべて配合出来る)

④:ビフィズス菌や乳酸菌など、生菌原料の配合も可能

⑤:アンチドーピング認証取得可能、乳製品製造業許可あり(顆粒→スティック包装)

⑥:ハラール認証(日本アジアハラール協会:NAHA)取得、東南アジア向けの商品開発をサポート

※配合する原材料や処方設計、製造工程、生産数量等の諸条件により、変動する可能性(難しい場合)もございますので、詳細は個別にお問い合わせ下さい。



お問い合わせ

< お電話によるお問い合わせ >



本 社 : 058-271-3838
東京支店 : 03-3662-3878

< WEBサイトからのお問い合わせ >



<https://api-odm.com/contact>

