

I. 世界三大茶 比較

	緑茶	コーヒー	グリーンマテ茶
原料	新鮮な葉	生豆	新鮮な葉
加熱	100℃ 蒸し、釜煎り	焙煎 200~300℃ 10~20分	500℃ 10秒~3分
揉む	揉む	-	加熱乾燥 100℃ 8~24時間
熟成	-	-	12か月間の熟成
加工	粉碎・刻み	粉碎	粉碎・刻み
ポリフェノール	●カテキン	●クロロゲン酸	●クロロゲン酸
サポニン	●	-	●
カフェイン	●	●	●
テオブロミン	-	●	●



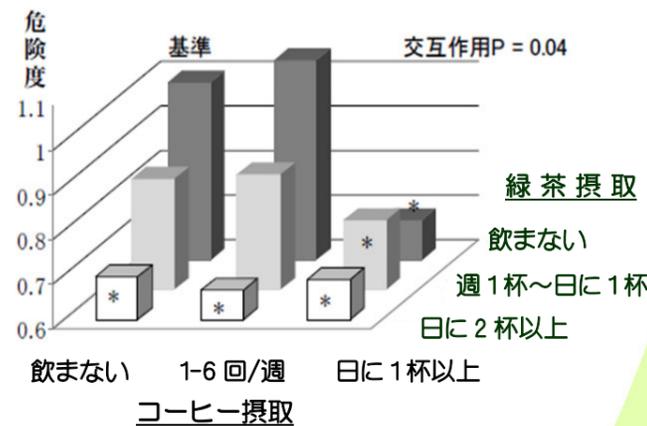
II. 緑茶とコーヒーのコホート研究(疫学的研究)

目的: 緑茶とコーヒーの摂取と脳卒中および虚血性心疾患発症との関係を検討する

対象者: 北は岩手県二戸から南は沖縄県宮古、9保健所管内にお住まいだった45~74歳のうち、循環器疾患、がんの既往のない追跡可能な男性38,029人、女性43,949人。

期間: 平成7年(1995年)~平成19年(2007年)末

★ 図 緑茶・コーヒー摂取と脳出血発症リスク



緑茶・コーヒー摂取頻度と循環器疾患発症リスク

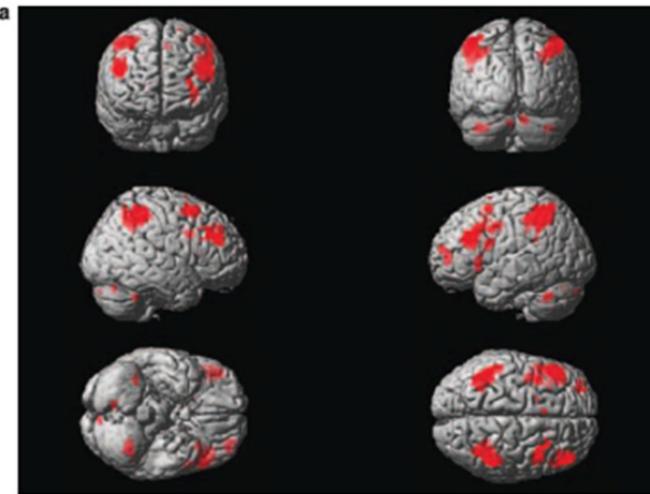
疾患	単独							組み合わせ	
	緑茶の摂取			コーヒーの摂取				緑茶	コーヒー
	1杯/日	2-3杯/日	4杯≥/日	1-2回/週	3-6回/週	1杯≥/日	2杯≥/日	2杯≥/日	1杯≥/日
循環器疾患	●	●	●	○	○	○	○	●	○
脳卒中	●	●	●	○	○	○	○	●	○
脳梗塞	○	○	○	○	○	○	○	○	○
脳出血★	●	●	●	○	○	○	○	● (p=0.04)	○
虚血性心疾患	○	○	○	○	○	○	○	-	-

発症リスクに有意差: 有● 無○ * :P<0.05 コーヒー/緑茶を飲まないを基準(多変量調整)
 (緑茶・コーヒー摂取と脳卒中発症との関連について-「多目的コホート研究(JPHC研究)」からの成果-より (Stroke 2013.3.14 電子版発行))

III. アスク取扱い緑茶・グリーンマテのご紹介

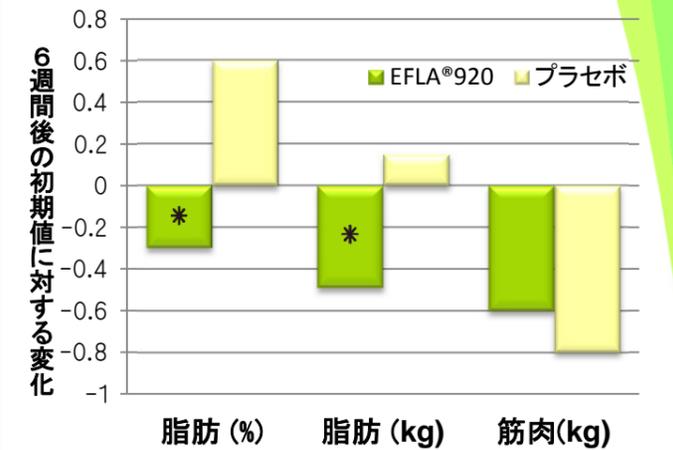
	緑茶乾燥エキス 85.942	グリーンマテ茶乾燥エキス 85.920
規格	4成分で規格化: エピカテキン・カフェイン・テオブロミン・テアニン	4成分で規格化: クロロゲン酸・サポニン・テオブロミン・カフェイン ※クロロゲン酸 200~400mg/g
ヒト試験 二重盲検法	ワーキングメモリーの処理に深く関与する脳領域(DLPFC)の活性化確認 ★ 投稿誌: "Neural effects of green tea extract on dorsolateral prefrontal cortex" (European Journal of Clinical Nutrition,2012, 106)	体脂肪の燃焼確認 (体脂肪率、体脂肪重量の有意な減少)★★ 投稿誌: "Effect of green mate in overweight volunteers: A randomized placebo-controlled human study" (J of Functional Foods ; 2012)
推奨量	250mg	600mg ⇒コーヒー1缶185g(クロロゲン酸135mg)相当

★脳の神経画像検査(緑茶乾燥エキス85.942)



緑茶群でDLPFC(右)、中前頭回(左)、下頭頂小葉(左右)の活性領域が拡大

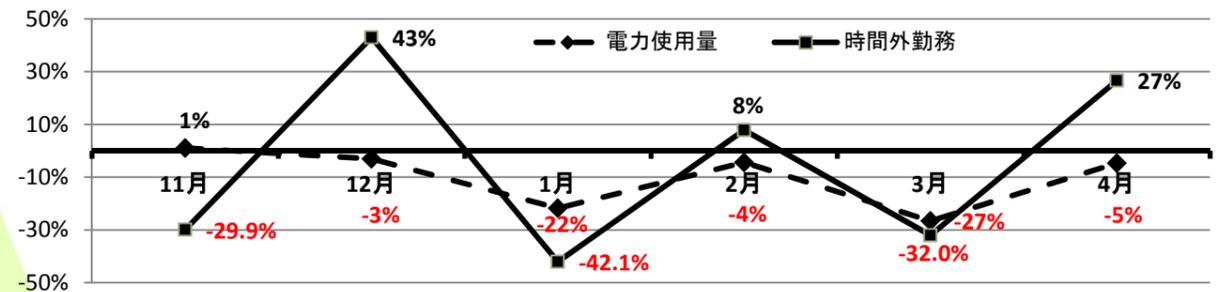
★★抗肥満の検証(グリーンマテ茶乾燥エキス85.902)



脂肪の割合と量が有意に減少 (DEXA法 *p<0.05)

IV. 冬時間の結果報告: ワークライフバランス・健康増進・電力消費量減の実現

- 省エネ・原発ゼロ・季節を楽しむ ● 期間:H24.11~H25.4 ● 就業時間:8:00-16:30 ● ウォームビズの実施



▼電力使用量 -11% ▼時間外勤務 -7.6%

お客様より

「ウィンターでもうちより早いですね。うちは9時から18時です。」(G社・H様)
 「ウィンタータイムの導入を弊社でも検討してみるかなあ。」(N社・S様)
 「サマータイムに続いて今度はウィンタータイムですか? 御社の社長は変わってますね。」(K社・Y様)
 「会社全体が寒く、女性には会社よりフリース付のズボンが支給されています。」(B社・I様、S様)

社内アンケート結果より

・17時前に退社できた日はウォーキングで帰宅。健康増進に努めています。(購買・女性)
 ・体調が優れない日は早く帰宅、十分に睡眠をとるようにした為、翌日まで引きずることがありませんでした。(ISO・女性)
 ・家で時間が増えたので新しい趣味を始めました。(購買・女性)