

静岡県公立大学法人 静岡県立大学

## テアフラビン紅茶／テアフラビンドロップス

### 【開発の背景・従来の課題】

紅茶の赤色色素であるテアフラビン類には、抗菌作用、抗酸化作用、血糖降下作用、抗腫瘍活性、血小板凝集抑制作用、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌に対する効果など、さまざまな生理作用のあることが知られており、天然着色料としてだけではなく、生理活性物質としても有用であると考えられています。

テアフラビンは、紅茶に風味と赤い水色（すいしょく）をもたらし、品質を左右する重要な成分ですが、高級紅茶にもわずかしか含まれない希少な成分です。これまでは安全で良質なテアフラビンを生成する技術がなく、既存の抽出方法では苦みが出るのが課題でした。

### 【開発経緯・開発体制】

静岡県立大学薬学部竹元万寿美准教授は、生茶葉に大量の水を加えミキサーで破碎後、静置または振とうまたは攪拌することにより、茶生葉中の4種類のカテキン類を効率よくテアフラビン類に変換しうることを見だし、テアフラビン類の製造方法として特許出願しました。

横山食品株式会社は、この特許に着目し、国産の茶葉と水のみを原料としたナチュラル製法のテアフラビン含有粉末として、世界で初めての商品「テアフラビンパウダーTY-1」を2018年に発売しました。

そして、このテアフラビンパウダーを基に、毎日の生活でより気軽にテアフラビンを摂取できるように、新たな商品として、テアフラビン紅茶を2018年、テアフラビンドロップスを2022年に発売しました。

【実用化した技術内容と社会的インパクト】

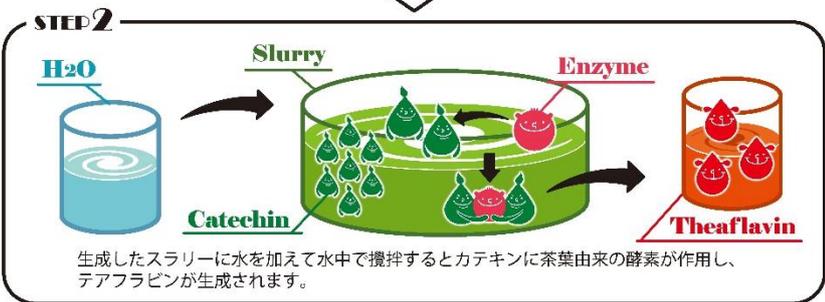
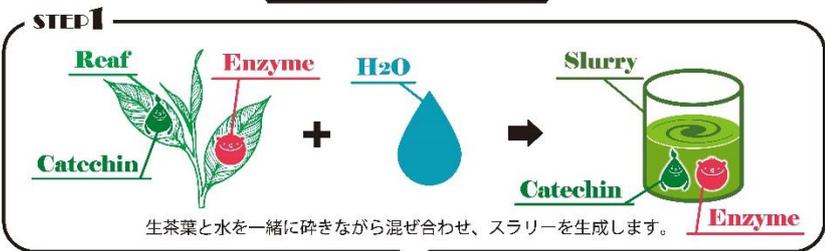
「テアフラビンパウダーTY-1」

# 《バイオプロセス生産法》 テアフラビンパウダーTY-1 製造工程

※静岡県立大学の特許を使用し作成しています。(特許第4817206号：生茶葉を用いたテアフラビン類の製造方法)

静岡県立大学法人  
静岡県立大学

## テアフラビンの生成



## パウダー化



横山食品株式会社

### 「テアフラビン紅茶」



(1箱に遊離型テアフラビンをストレート 35mg、シトラス 32mg 含有)  
希少成分のテアフラビンをぎゅっと詰め込みました。味は気分に合わせて選べるストレートとシトラスの2タイプをご用意。水にも溶ける粉末を個包装し、携帯性・簡便性へも配慮しています。

### 「テアフラビンドロップス」



(1袋に遊離型テアフラビンを4.8mg 配合)  
国産茶葉のテアフラビンパウダーと、北海道北見産和種ハッカの香料を使用。ハッカの清涼感と紅茶の風味が広がるミントティー味です。

【関連サイト（販売カタログ等参考情報）】

◇テアフラビン商品の情報はこちら

横山食品株式会社 Web サイト

<https://usagijirusi.jp/product/theaflavin>

◇テアフラビン商品の購入はこちら

横山食品株式会社公式ショップ「TFPLUS」Web サイト

<https://usagijirusi.base.shop/>

【詳細情報のお問い合わせ先】

ショップ名：ティーエフプラス（横山食品株式会社内）

TEL：011-864-7411

FAX：011-864-7110

営業時間：9時～17時

定休日：土日祝日

Facebook： <https://www.facebook.com/yokoyamafood/>

Instagram： [https://www.instagram.com/tfplus\\_theaflavin](https://www.instagram.com/tfplus_theaflavin)