

INGREDIENT STORY GUIDE

MANE OF BEAST

8種の素材ガイド

素材を知ると、毎日の一包が
もっと意味のある習慣になる。



8つの食品素材について、特徴・注目成分・研究されている領域を読みやすく整理した参考資料です。

8つの素材を、4つの視点で。

01

3種の蜂蜜がつくる味と厚み

オレンジ蜂蜜・醗酵黒蜂蜜・マヌカ蜂蜜。甘さ、香り、コク、産地の個性を重ねます。

02

伝統植物への着目

トンカットアリと朝鮮人参。長い利用の歴史と、現代研究の対象となる植物素材です。

03

香りと発酵のアクセント

シナモンと生姜糀。毎日口にする食品だからこそ、味と香りの満足感も大切にしています。

04

種子をまるごと取り入れる

ローストアマニ粉末。植物性脂質・食物繊維・リグナンを含む種子素材に着目しています。

01 メキシコ産オレンジ蜂蜜

02 醗酵黒蜂蜜

03 ニュージーランド産マヌカ蜂蜜

04 トンカットアリ乾燥エキス

05 朝鮮人参乾燥エキス

06 インドネシア産シナモン

07 生姜糀

08 ローストアマニ粉末

この資料の読み方

各ページの「研究されている領域」は、原料一般について公開されている研究テーマを紹介するものです。本商品で同様の作用が生じること、疾病の治療・予防、特定の体感を保証するものではありません。

MATERIAL 01

01

メキシコ産オレンジ蜂蜜

MEXICAN ORANGE HONEY



素材の魅力

オレンジの花から採取される、やさしい甘さとほのかな柑橘香を持つ蜂蜜です。糖質を主成分とし、産地や採蜜条件によって微量成分や香りに個性が生まれます。

この素材を配合する理由

1

毎日のベースにしやすい

親しみやすい甘さが、植物エキスやスパイスを含むブレンド全体を食べやすくとめます。

2

糖質を含む食品素材

糖質は身体活動に利用される主要なエネルギー源です。忙しい日にも取り入れやすい食品形態です。

3

香りまで楽しめる

爽やかな香りが、健康習慣を「我慢」ではなく「楽しみ」に変える役割を担います。

糖質

蜂蜜由来ポリフェノール

柑橘系の香り

やさしい甘さが、8素材をつなぐ土台になります。

01

GENERAL INGREDIENT RESEARCH

メキシコ産オレンジ蜂蜜

一般に研究されている領域

1

エネルギー利用

蜂蜜の主成分である糖質は、日常の活動で利用されるエネルギー源です。摂取量に応じた食品としての役割が基本になります。

2

蜂蜜の微量成分

蜂蜜にはポリフェノールやミネラルなどが微量に含まれますが、その種類と量は花・産地・製法によって大きく異なります。

3

続けやすさ

味や香り、個包装の手軽さは、健康を意識した食品を日々継続するうえで重要な実用価値です。

このような毎日を意識する方へ

- ・忙しい朝にも取り入れやすいものを選びたい
- ・自然な甘さを楽しみながら続けたい
- ・活動的な日の栄養補助を意識したい

大切なポイント

糖質の摂取量は食事全体とのバランスを考慮してください。研究で用いられた原料規格・摂取量・期間は、本商品とは異なる場合があります。

02

MATERIAL 02

醗酵黒蜂蜜

FERMENTED BLACK HONEY



素材の魅力

蜂蜜を醗酵工程によって仕上げた、深い色合いとコクを持つ素材です。醗酵によって香りや味わい、成分組成が変化する点に特徴があります。

この素材を配合する理由

1

醗酵というひと手間

蜂蜜そのものとは異なる、醗酵由来の奥行きある風味をブレンドに加えます。

2

味の厚みをつくる

濃厚なコクが、甘さだけに偏らない複雑な味わいを生み、少量でも満足感のある設計につながります。

3

素材の幅を広げる

蜂蜜と醗酵素材という二つの食文化を一度に取り入れられる、個性のある原料です。

醗酵工程

濃厚なコク

蜂蜜由来成分

醗酵が生む深みが、ブレンドに大人の余韻を加えます。

醗酵黒蜂蜜

一般に研究されている領域

1

醗酵による変化

食品の醗酵では、有機酸・香気成分・フェノール性成分などの組成変化が研究されています。変化の内容は菌種や製法で異なります。

2

抗酸化指標の研究

醗酵蜂蜜については、ポリフェノール量や試験管内の抗酸化指標が研究対象になることがありますが、人体での作用を直接示すものではありません。

3

食習慣への取り入れやすさ

深い味わいは、少量をゆっくり味わう習慣づくりに向きます。食品としての満足感も継続性を左右します。

このような毎日を意識する方へ

- ・醗酵食品に関心がある
- ・甘さだけでなくコクも重視したい
- ・素材の製法までこだわって選びたい

大切なポイント

醗酵条件や原料規格により、成分や風味は異なります。研究で用いられた原料規格・摂取量・期間は、本商品とは異なる場合があります。

ニュージーランド産マヌカ蜂蜜

NEW ZEALAND MANUKA HONEY



素材の魅力

ニュージーランドに自生するマヌカの花から採取される蜂蜜です。濃厚な風味と、特有成分MGO（メチルグリオキサル）が知られています。

この素材を配合する理由

1

産地の物語がある

限られた地域と開花期から生まれる蜂蜜として、素材の希少性と背景を感じられます。

2

個性のある濃厚さ

一般的な蜂蜜とは異なる力強い味わいが、ブレンド全体に存在感を与えます。

3

品質指標が知られる

MGOはマヌカ蜂蜜の特徴を示す指標の一つです。含有量や規格は製品ごとに異なります。

MGO

ニュージーランド産

濃厚な風味

希少な蜂蜜の個性が、毎日の一包に特別感をもたらします。

03

GENERAL INGREDIENT RESEARCH

ニュージーランド産マヌカ蜂蜜

一般に研究されている領域

1

MGOと抗菌特性

マヌカ蜂蜜のMGOは、試験管内での抗菌特性との関係が研究されています。ただし食品として摂取した際の効果を一律に示すものではありません。

2

口腔・消化領域

マヌカ蜂蜜は口腔環境や消化領域でも研究対象ですが、研究条件・対象・摂取量によって結果は異なります。

3

品質と由来への関心

産地、採蜜時期、MGOなどの指標を確認して選ぶ文化があり、素材の背景を重視する方に支持されています。

このような毎日を意識する方へ

- 原料の産地や背景を大切にしたい
- 上質で個性のある蜂蜜を取り入れたい
- 日々の食品選びを丁寧にしたい

大切なポイント

本資料は特定のMGO含有量や機能を表示するものではありません。研究で用いられた原料規格・摂取量・期間は、本商品とは異なる場合があります。

04

MATERIAL 04

トンカットアリ乾燥エキス

TONGKAT ALI DRY EXTRACT



素材の魅力

東南アジア原産の樹木の根を用いた植物素材です。現地の食文化・伝統的利用の中で、活動的な生活を意識する人々に親しまれてきました。

この素材を配合する理由

1

伝統植物を現代の形へ

根の成分を乾燥エキスとして取り入れ、少量の個包装に植物素材の個性を加えます。

2

ブレンドの方向性を明確に

蜂蜜だけではなく、活力ある生活を意識した設計思想を象徴する素材です。

3

植物由来成分への着目

クアッシノイドなど、トンカットアリに特徴的な植物由来成分が研究されています。

クアッシノイド

根由来エキス

東南アジアの伝統素材

活動的な毎日を意識する人のための、力強い植物素材です。

トンカットアリ乾燥エキス

一般に研究されている領域

1

活力・疲労感

特定規格の抽出物を用いた人試験で、主観的な活力や疲労感が研究されています。研究規模や結果にはばらつきがあります。

2

ストレス指標

コルチゾールなどのストレス関連指標を検討した報告がありますが、原料規格・量・期間が異なるため本商品に直接当てはめられません。

3

男性の健康領域

男性ホルモンや男性の健康に関する研究があります。ただし医薬品的な作用や、すべての人への変化を示すものではありません。

このような毎日を意識する方へ

- 仕事や運動を前向きに続けたい
- 活動的な生活を意識している
- 伝統植物を日々の習慣に取り入れたい

大切なポイント

研究で用いられる抽出物の規格・摂取量は製品ごとに異なります。研究で用いられた原料規格・摂取量・期間は、本商品とは異なる場合があります。

朝鮮人参乾燥エキス

PANAX GINSENG DRY EXTRACT



素材の魅力

東アジアで長く利用されてきた植物素材です。根に含まれるジンセノサイドが特徴成分として知られ、現代でも幅広い研究が行われています。

この素材を配合する理由

1

長い食経験

世代を超えて親しまれてきた背景があり、健康を意識する植物素材として高い認知があります。

2

忙しい毎日に合う設計

乾燥エキスにすることで、根を煎じる手間なく毎日の習慣へ取り入れやすくしています。

3

蜂蜜との相性

朝鮮人参特有の風味を蜂蜜の甘さが包み、継続しやすい味にまとめます。

ジンセノサイド

根由来エキス

東アジアの伝統素材

長い歴史を持つ根の力を、現代の続けやすい形に。

05

GENERAL INGREDIENT RESEARCH

朝鮮人参乾燥エキス

一般に研究されている領域

1

疲労感・活力

朝鮮人参は疲労感や日常の活力に関する人試験が行われてきましたが、対象者や製品規格により結果は一定ではありません。

2

認知・作業パフォーマンス

注意力や作業時のパフォーマンスなども研究対象です。短期・長期、単回・継続摂取で条件が異なります。

3

ストレスへの適応

ストレス応答に関わる研究がありますが、医薬品のような効果を示すものではなく、日々の生活習慣が基本です。

このような毎日を意識する方へ

- ・忙しい時期も生活リズムを大切にしたい
- ・伝統的な健康素材に魅力を感じる
- ・毎日のコンディションを意識したい

大切なポイント

ジンセノサイド量や抽出方法により、原料の特性は異なります。研究で用いられた原料規格・摂取量・期間は、本商品とは異なる場合があります。

06

MATERIAL 06

インドネシア産シナモン

INDONESIAN CINNAMON



素材の魅力

甘く豊かな香りを持つスパイスです。シンナムアルデヒドやポリフェノールなどの植物由来成分を含み、世界各地の食文化で利用されています。

この素材を配合する理由

1

香りが満足感を高める

蜂蜜の甘さにスパイスの奥行きを加え、一包の味わいを印象的にします。

2

植物由来成分の多様性

蜂蜜・根・種子とは異なるスパイス由来の成分をブレンドに加えます。

3

毎日続けやすい工夫

香りの変化が単調さを抑え、健康を意識した食品を楽しみながら続ける助けになります。

シンナムアルデヒド

ポリフェノール

甘く豊かな香り

ひとさじの香りが、日々の習慣を記憶に残るものへ変えます。

インドネシア産シナモン

一般に研究されている領域

1

糖代謝との関係

シナモン由来成分は糖代謝や食後の反応との関係が研究されていますが、疾病の治療や予防を示すものではありません。

2

酸化ストレス研究

ポリフェノールなどに着目した試験管内研究があります。人体での作用は摂取量・期間・個人差に左右されます。

3

香りと食体験

香りは食品の満足感や継続性に影響します。機能だけでなく、毎日口にしたくなる設計にも重要な素材です。

このような毎日を意識する方へ

- 香りまで楽しめる健康習慣を選びたい
- 甘さに深みのある味を好む
- 植物素材を幅広く取り入れたい

大切なポイント

シナモンは種類により成分組成が異なります。過剰摂取は避けてください。研究で用いられた原料規格・摂取量・期間は、本商品とは異なる場合があります。

生姜糀

GINGER KOJI



素材の魅力

生姜と糀を組み合わせ、発酵工程で仕上げた素材です。生姜の辛味と、糀由来のまろやかさが重なり、あたたかみのある風味を生み出します。

この素材を配合する理由

1

生姜と発酵を一つに

単一素材では得にくい、辛味・香り・発酵由来の味わいをまとめて取り入れられます。

2

季節を問わないアクセント

寒い時期だけでなく、冷房環境や食欲が落ちやすい季節にも印象的な風味を加えます。

3

蜂蜜との相性

生姜の刺激を蜂蜜の甘さがやわらげ、日々続けやすいバランスに整えます。

ジンゲロール類

糀由来の発酵特性

あたたかな風味

生姜の輪郭と糀のまろやかさが、毎日に心地よいアクセントを。

07

GENERAL INGREDIENT RESEARCH

生姜糀

一般に研究されている領域

1

消化・胃の快適さ

生姜は吐き気や消化に関する研究が多い素材です。ただし本商品が症状を改善することを示すものではありません。

2

温感との関係

生姜の辛味成分と温感・熱産生の関係が研究されています。体感には摂取量や個人差があります。

3

発酵による風味変化

糀を用いる発酵では、酵素作用による味や香りの変化が生じます。完成品中の酵素活性や成分量は製法で異なります。

このような毎日を意識する方へ

- 生姜の風味を日々に取り入れたい
- 発酵食品に関心がある
- 季節の変化に合わせて食習慣を整えたい

大切なポイント

体感には個人差があり、温感や消化作用を保証するものではありません。研究で用いられた原料規格・摂取量・期間は、本商品とは異なる場合があります。

08

MATERIAL 08

ローストアマニ粉末

ROASTED FLAXSEED POWDER



素材の魅力

亜麻の種子を焙煎し、種子をまるごと粉末にした植物素材です。 α -リノレン酸、食物繊維、たんぱく質、リグナンなどを含むことで知られています。

この素材を配合する理由

1

種子をまるごと

油だけでなく、種子に含まれる食物繊維や植物由来成分まで取り入れられる形です。

2

香ばしさをプラス

焙煎による香ばしさが、蜂蜜の甘さに穀物のような奥行きを加えます。

3

植物性の栄養を広げる

蜂蜜や植物エキスとは異なる、種子由来の脂質・食物繊維・リグナンに着目した素材です。

 α -リノレン酸

食物繊維

リグナン

小さな種子に詰まった多様性が、ブレンドの栄養設計を広げます。

ローストアマニ粉末

一般に研究されている領域

1

脂質栄養

α-リノレン酸は体内で作ることができない必須脂肪酸です。ただし本商品から摂取できる量は配合量によって決まります。

2

食物繊維

アマニは水溶性・不溶性の食物繊維を含む素材として知られます。食物繊維量は原料規格と摂取量で異なります。

3

リグナン研究

アマニ由来リグナンは植物性成分として研究されていますが、特定の健康効果を本商品に結び付けるものではありません。

このような毎日を意識する方へ

- 植物由来の栄養を意識したい
- 種子をまるごと取り入れたい
- 香ばしさのある味わいを好む

大切なポイント

α-リノレン酸や食物繊維の摂取量は、本商品の配合量により異なります。研究で用いられた原料規格・摂取量・期間は、本商品とは異なる場合があります。

一つの強さではなく、 8つの個性を一包に。

MANE OF BEASTは、単一素材の印象だけに頼らず、蜂蜜・植物の根・スパイス・発酵素材・種子を組み合わせています。

味わい

3種の蜂蜜、シナモン、生姜根が、甘さ・香り・コクを重ねます。

素材の幅

根、花蜜、発酵素材、種子という異なる食品素材を一度に取り入れます。

続けやすさ

健康を意識する食品は、毎日無理なく続けられる形と味であることが重要です。

納得感

素材の由来や研究されている領域を知ること、自分の目的に合うか判断しやすくなります。

毎日の健康は、バランスのよい食事・適度な運動・十分な休養が基本です。

MANE OF BEASTは、その日々を意識するための食品としてお役立てください。

MANE OF BEAST

本資料は、配合原料一般の特徴・食経験・公開研究のテーマを紹介する参考資料です。商品の効果・効能を示すものではなく、疾病の診断・治療・予防、特定の摂取結果を保証するものではありません。含有量、摂取目安、アレルギー、使用上の注意は商品表示および商品ページをご確認ください。