

ニンニク料理に革命！ 香るのに、臭わない！

特許取得済 ニンニク無臭化食材

金子式 201

販 売

製 造



ニンニク料理の食後のニオイを消すことで、

女子会や、接待や、健康志向などの新しいお客さまが、

お店に殺到したり、リピートしたりする！！

… かもしれない、大切に本当の話です。

「え？今日も **ニンニク** 食べてきたの？」

ギョウザ **ギョウザのタレ** **パスタソース** **キムチの素** **焼肉のタレ** **塩コショウ・調味料**

もつ鍋のスープ **チゲ鍋のスープ** **スナック菓子** **ラーメン** など、ニンニク料理全般に。



食べる時は普段通りの普通のニンニクとして。

でも「金子式201」なら、

食後の嫌なニオイだけはおよそ3時間で消えるんです！

ニンニクは美味しく香るままなのに、
食後の嫌なニオイ（口臭・体臭）だけが、
約3時間後にすっかり消失※します！
農学博士 金子憲太郎 先生が特許を取得。
天然由来成分の無臭化マジカル食材が、
ニンニク料理の常識を変えます！



※ 効果には個人差があります。P.7以降の実験結果をご確認ください。



**当社の「金子式201」があれば、
ニンニク料理にまつわるマナーもエチケットも
気にせず存分に毎日でもニンニク料理が楽しめます！**

< 金子式201 の4つのポイント >

1

食後の嫌なにおい（口臭・体臭）だけを消す特許技術だから、
ニンニクの美味しさや香り、栄養成分はそのまま！

2

無味無臭 ※ で、ごく少量で作用するから、
どんなニンニク料理にも、効果抜群！

3

原材料は100%天然の海藻抽出物由来だから、
食品添加物や化学薬品にまつわる心配がありません。

4

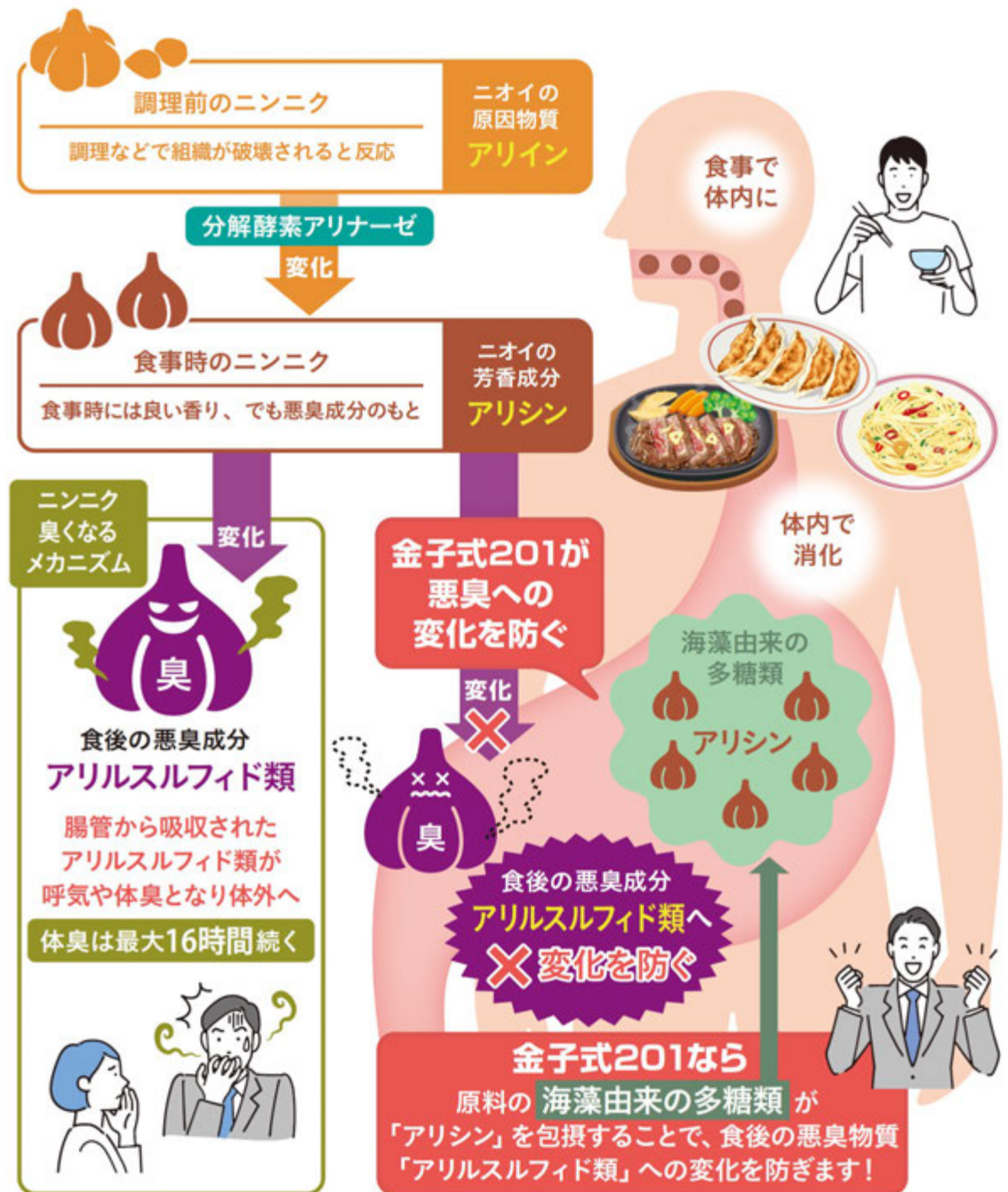
「臭わないニンニク」ではなく、無臭化を実現する食品です。
だから、使用対象のニンニクの形状や品種、産地を問いません。

※ 僅かに塩味を呈する

< 金子式201のしくみ >

ニンニクと同時に 食べていただく 必要があります。

金子式201の海藻由来成分に含まれる多糖類が、ニンニクの芳香成分「アリシン」を包摂することで、食後の嫌なニオイ成分である「アリルスルフィド類」へ変化することを抑制します。



< 金子式201 が実現できそうなコト >

お客さまの リピート率が向上

食後およそ3時間でニオイが消えるから、
いつものお客様のリピート率向上の
チャンス！

ニオイを気にする 女性ファン獲得

食後に臭わないから、
口臭・体臭のエチケットに敏感な
女性ファンを獲得するチャンス！

エチケットやマナーが 気になる接客業への訴求

翌朝の会議にも響かない、
お客様との距離が近い接客業のお客様、
ビジネス利用にも訴求できます！

健康志向のお客さまへ ニンニク効能を訴求

食後のニオイを気にしないで済むから、
ニンニク特有の健康増進効果で
健康志向のお客様へ訴求しやすい！

< 実験結果 1 >

餃子を食べた後の 呼気の臭いの変化

餃子を食べる直前に、カプセル状にした金子式201を360mg飲み、食後6時間後までの間、呼気のニンニク臭を官能的に評価した。

餃子は1個につき12g（具の量）とし、ニンニク1gを配合（通常の4～5倍程度の含有量）して製造。それを各被験者は5個試食した。被験者は、19～20歳の女性30名のうち半数の15名を試食者、残りの半数の15名を評価者とした。

食後3時間後には93%以上の被験者が「明らかに臭わない」と評価され、それ以外でも「なんとなく臭う感じがするが、ほとんどわからない」と評価された。
金子式201は、餃子に含まれるニンニクによる呼気の臭いを、食後3時間後までに無臭化した。

◎	明らかに臭わない
○	なんとなく臭う感じがするがほとんどわからない
△	わずかに臭う
□	明らかに臭う
×	すごく臭う

試食者	評価（試食後）			
	1時間	2時間	3時間	6時間
女性 1	○	○	○	○
女性 2	○	○	◎	◎
女性 3	△	○	◎	◎
女性 4	○	◎	◎	◎
女性 5	◎	◎	◎	◎
女性 6	○	○	◎	◎
女性 7	○	◎	◎	◎
女性 8	○	○	◎	◎
女性 9	△	○	◎	◎
女性 10	◎	◎	◎	◎
女性 11	◎	◎	◎	◎
女性 12	○	○	◎	◎
女性 13	○	○	◎	◎
女性 14	○	○	◎	◎
女性 15	○	◎	◎	◎

※ 日本獣医生命科学大学応用生命科学部による実験結果より

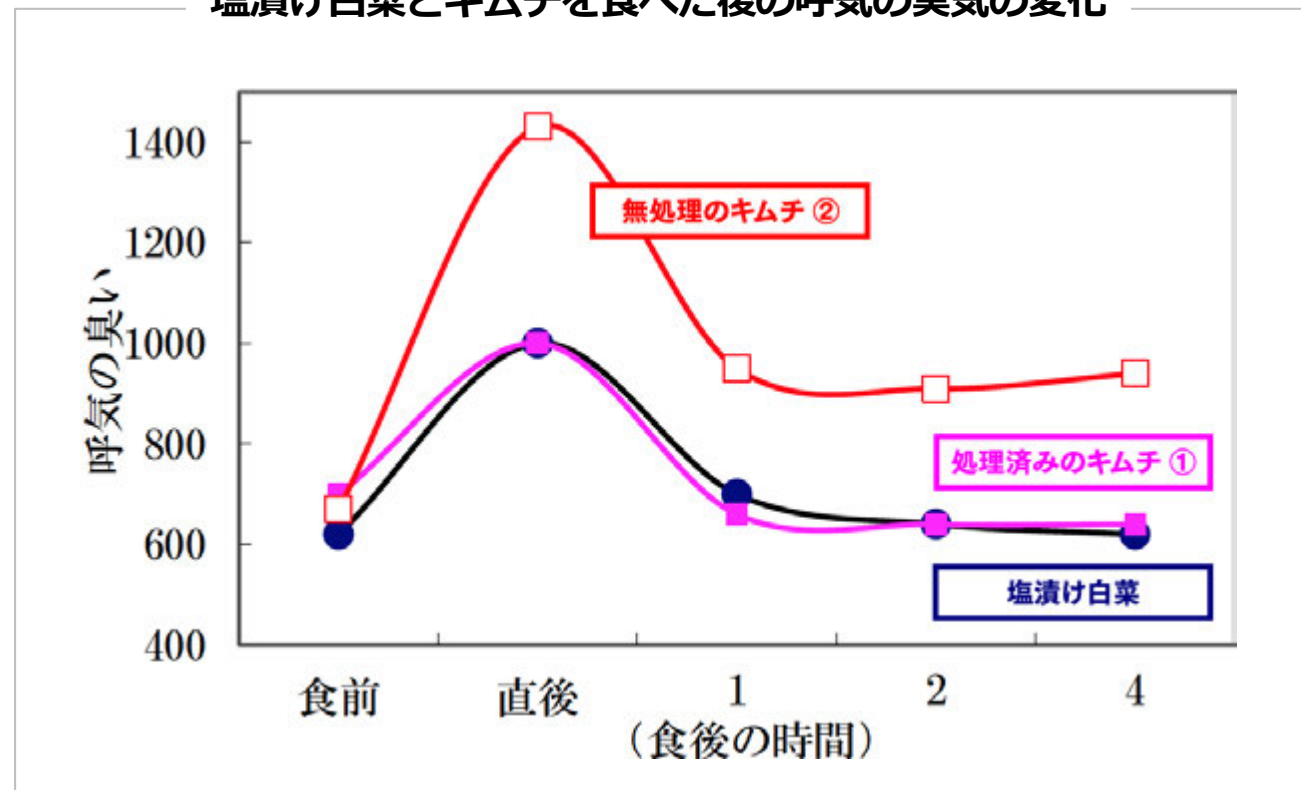
< 実験結果 2 >

キムチを食べた後の 呼気の臭いの変化

金子式201による消臭処理済みニンニクペーストを使用したキムチタレ（①）と、無処理のニンニクペーストを使用したキムチタレ（②）を、それぞれ、塩漬け白菜に17%量混合したキムチを製造。このキムチ50gを被験者に食べてもらい、呼気の臭気を臭いセンサーで測定した。

※ 消臭処理ニンニクペースト（①）とは、ニンニクペーストに金子式201を水に分散させたものを混合したもの。

塩漬け白菜とキムチを食べた後の呼気の臭気の変化



※ 日本獣医生命科学大学応用生命科学部による実験結果より

金子式201による消臭処理済みのタレを使用した**キムチ①**の臭気の変化は、**塩漬け白菜をそのまま** 食べた場合とほぼ同じなので、ニンニク由来の臭気はほとんどないものと言える。しかし、通常の**無処理キムチ②**では、食後4時間経って以降も臭気が高かった。

< 監修 金子憲太郎 博士 について >

監修について

日本獣医生命科学大学 応用生命科学部食品科学科 食品工学教室大学院 元教授
農学博士 金子憲太郎 先生

1968年～2000年 郡山女子大学短期大学部教授（食品学）、郡山女子大学学務部部長。日本獣医生命科学大学応用生命科学部 食品科学科 食品工学教室教授（大学院）。ニンニクの食後のにおいから解放される食材と消臭方法を発見（特許取得）。低温スチーミング加工法の開発（特許取得）。漬物の歯切れ（食品科学工学会学会賞研究奨励賞）、大豆のイソフラボンに関する研究（日本作物学会論文賞）、調味料（魚醤、コチジャン等）の研究など、食品に関する幅広い研究で知られる。特許17件、著作権1件を申請・保持。また、学会論文79編、紀要論文22編、業界誌96編、著書13冊を執筆。NHK情報番組「あさイチ」、TBS系情報番組「となりのマエストロ」出演。



誰もが知っている魅力いっぱいの食材「ニンニク」の
ネガティブな側面だけを取り除くことができる、
新しい特許技術がカタチになりました。

「金子式201」がこれから世間の常識を変えて行きます。

ニンニク料理が持つさまざまなチカラを、
マナーやエチケットも気にする、もっと多くの人に。
美味しさも健康も、もっともっと多くの人に。

これからはもう、食後の口臭・体臭を気にすることなく
ニンニク料理を、思う存分に楽しんでいただけます。

金子式201 ご利用状況について

弊社では「金子式201」について、小売店様、食品メーカー様、商社様、などへの営業活動の他、飲食店様への販売も行っております。

金子式201をご利用頂いているお客様の例



■ わっしょいグループ各店

株式会社わっしょい様

ラーメン業態の5店舗で、2018年1月より導入いただいております。導入に際しお客さまへのアンケート調査や、さまざまな試作メニューの作成や実食テストなど、積極的にご協力頂いております。



■ スタミナ鉄板 博多アイアンマン

株式会社110BUSINESS様

鉄板焼きの肉野菜炒めに全面的にご利用いただいております。2018年9月より導入開始し、平尾店、博多店、福重店、久山店、トライアル空港店、古賀店、大野城店、那珂川店の8店舗にてご利用いております。

商品にご利用頂いているお客様の例



■ BBQガーリックペースト

九州ファーム株式会社様

手軽に使えるチューブタイプのおろしにんにく製品にご利用頂いております。2020年12月よりスーパー、2021年1月より Amazon 等で販売されております。

販売



株式会社ピーエヌアソシエイツ

〒810-0022 福岡県福岡市中央区谷 1 丁目 3 -28 #301

tel: 092-753-6930 / fax: 092-753-6903

<https://www.229201.jp/>

製造



株式会社 匠家

〒811-3134 福岡県古賀市青柳1316番地2

tel: 092-941-9774 / fax: 092-410-9784

<http://www.toriya.jp/>



<https://229201.jp/>