

# News Release

報道関係各位

2019年8月20日  
株式会社北海道バイオインダストリー

## 「北海道深み玉葱ドレッシング」並びに「北海道深み玉葱ドレッシング 焼きとうもろこし香味」発売

株式会社北海道バイオインダストリー（所在地：札幌市豊平区、代表取締役：村上季隆、以下「当社」）は、特許技術BRC（バイオラショナルコントロール）製法を活用した、国分北海道株式会社（食品卸）の専売商品「北海道深み玉葱ドレッシング」並びに「北海道深み玉葱ドレッシング とうもろこし香味」をリニューアルします。

当社は北海道に自生・栽培が適している北方系冷涼植物の機能性を検証し、生活習慣病等の予防を目的とした機能性食品等を研究開発しております。特許技術BRC製法は、北海道産の辛みの強い玉葱に内在する成分を活かして、健康維持に役立つ揮発性含硫化合物「DPTS」を通常加工に比べ15倍増加させる加工技術です。

商品名	発売日	希望小売価格
北海道深み玉葱ドレッシング (150ml)	8月20日	400円(税別)
北海道深み玉葱ドレッシング 焼きとうもろこし香味 (150ml)	8月20日	400円(税別)

### <商品の特徴>



#### ◇北海道深み玉葱ドレッシング

特許BRC製法で加工した北海道産「もみじ系」玉葱を1本にたっぷり25gを使用した和風ベースの醤油味。

辛味の強い「もみじ系」玉葱は同製法で加工することによって玉葱の旨味と栄養を凝縮し、さらにコクを深めます。サラダはもちろん、ローストビーフやしゃぶしゃぶなどのお肉によく合います。

- ・従来品に比べオイル20%カット、玉葱の触感をアップさせました
- ・北海道「北の食匠」北のハイグレード食品S選定商品です



#### ◇北海道深み玉葱ドレッシング 焼きとうもろこし香味

札幌の夏の風物詩、大通公園の「焼きとうもろこし」の味わいの再現した焼きとうもろこしドレッシング。

特許BRC加工の玉葱にたっぷりの北海道産スイートコーンペースト、そしてローストしょうゆパウダーを合わせて、甘みの強い焼きとうもろこしドレッシングに仕上げました。サラダはもちろん冷奴、トースト、しゃぶしゃぶ、生ハムなどとよく合います。

- ・北海道「北の食匠」北のハイグレード食品S選定商品です

- ・BRC製法とは、玉葱自体が持つ成分を活かして揮発性含硫化合物「DPTS（ジプロピルトリスルフィド）」を増加させる技術です。※特許第3725079号「ネギ属植物処理物」
- ・DPTSは、脳海馬の酸化を抑えることを明らかにしたことから「記憶障害改善作用を有する組成物」であるという特許を取得しております。※特許第4139677号

#### ■本件お問い合わせ先：

株式会社北海道バイオインダストリー 藤岡

札幌市豊平区平岸7条14丁目3番43号 TEL：011-812-2512 FAX：011-812-6895

URL：<http://www.bio-do.co.jp/> E-mail：[bio2@bio-do.com](mailto:bio2@bio-do.com)

