

# Kagawa Olive Extract

## 香川(多度津産)のフレッシュオリーブエキス

- 地中海地域に似た温暖な気候と、1年を通して少ない雨量、そして水はけのよい土壌。成育にはこの上ない立地で栽培されたオリーブから採取されたエキスです。
- 多度津のオリーブオイルは農家の皆さまが一つ一つ丁寧に手摘みし、新鮮なうちに加工しているため、高品質です。

### 1. 表示名称

製品名	主な成分表示名称	INCI名	中文INCI
Olive Fruit Extract	オリーブ果実エキス	Olea Europaea (Olive) Fruit Extract	油橄榄 (OLEA EUROPAEA) 果提取物

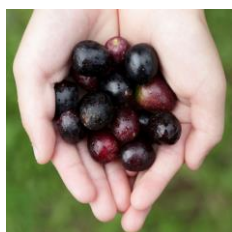
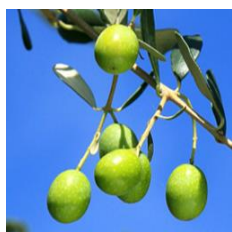
### 2. 期待される効果効能

- 抗酸化効果
- 肌の透明感への寄与
  - ーカルボニルタンパクの産生抑制
  - ーメラニン産生抑制

素材提供: 香川県・多度津産のオリーブ 蒼のダイヤモンド  
エキス開発: 東亜化成株式会社 TOA KASEI CO.,LTD. Since 1913

### 3. 製品の機能性

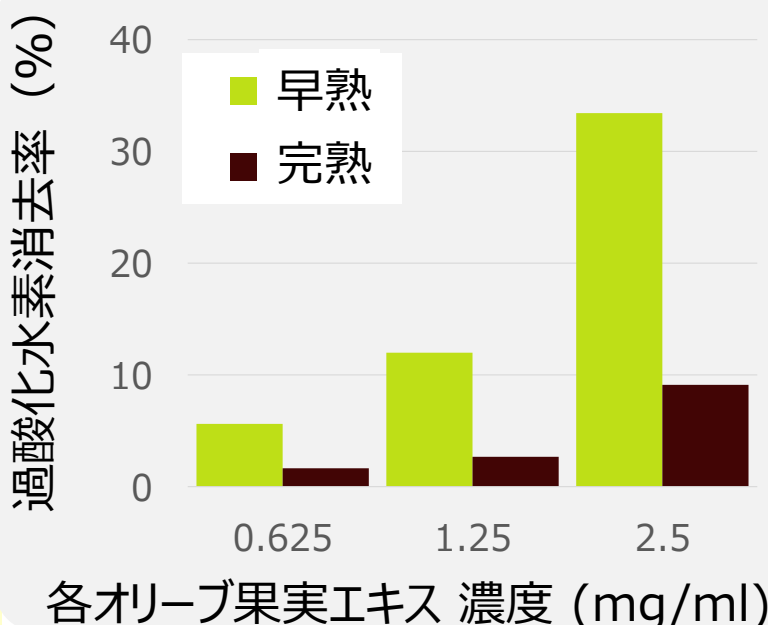
#### ■ 早熟果実と完熟果実の比較 (抗酸化性)



オリーブには早熟果実（フレッシュオリーブ、左写真）と完熟果実（マチュアオリーブ、右写真）の2種類がある。完熟になればなるほど、オリーブオイルの収穫量が多くなるため、大概のオリーブ農家は完熟果実を収穫する。そのため、フレッシュオリーブは非常に貴重。

フレッシュオリーブは、非常に多くのポリフェノールが含まれている。東亜化成は、抗酸化力が完熟果実より高くなることを発見した。

蒼のダイヤモンドでは、貴重なフレッシュオリーブを丁寧に手摘みし、貴重なオリーブオイルを製造しています。



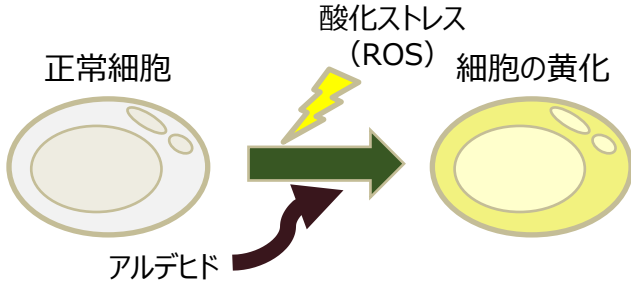
# Kagawa Olive Extract

## 3. 製品の機能性

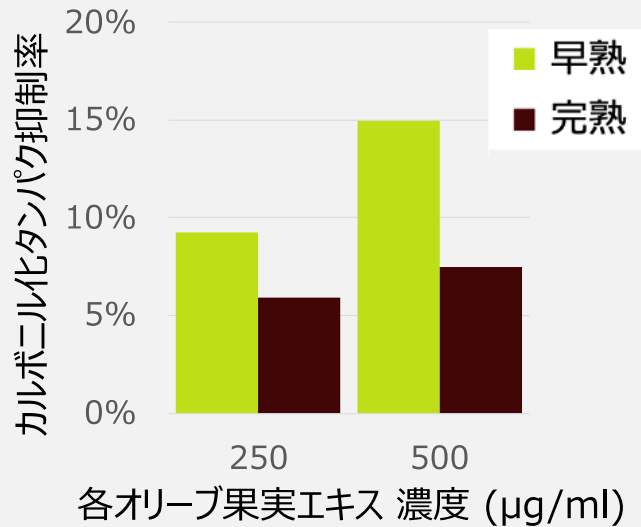
### ■ カルボニル化タンパク質の産生抑制

オリーブ果実エキスは、黄ぐすみの原因と言われているカルボニル化タンパク質の産生を抑制する効果があることを発見した。

※カルボニル化のプロセス

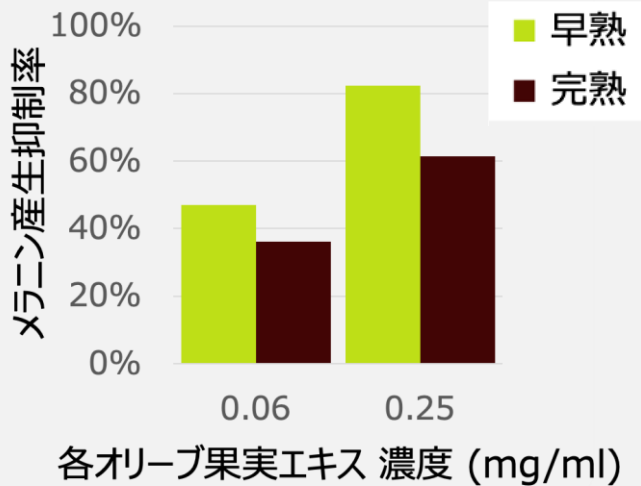
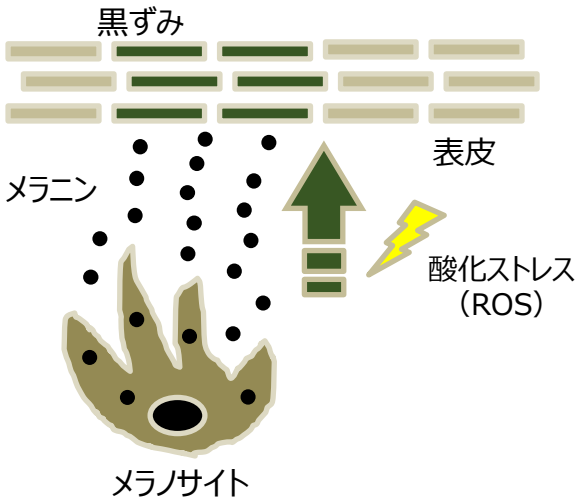


正常細胞に酸化ストレスがかかると、細胞内のアルデヒドとタンパク質が結合し、カルボニルタンパク質になる。



### ■ メラニン産生抑制

オリーブ果実エキスは、黒ずみの原因と言われているメラニンの産生を抑制する効果があることを発見した。



### ■ 蒼のダイヤのオリーブオイル



本エキスは、オリーブオイルの『蒼のダイヤ』を製造する際に、出てくる絞り残渣を利用して、エキス化しております。産業廃棄物になる残渣を有効活用しております。

蒼のダイヤHP : <https://www.aonodia.com>

お問い合わせ先:

東亜化成株式会社 [toa@toakasei.com](mailto:toa@toakasei.com)

(本社) 大阪市中央区高麗橋3-4-10 TEL:06-6201-5131

(東京) 東京都中央区日本橋2-16-11 TEL:03-3243-0771