

# 熊本県・八代市 岩崎農園

## キヤベツにおける使用例

生産者:岩崎氏圃場

品 種:YRハニー甘藍

使用資材

(元 肥)

セル-イースト12:15:10

セル-コーラルCa

セル-腐植酸33

(葉面散布)

プレミアムセル-酵母発酵物SP

セル-高濃縮有機酸ファイト・Fe2+

セル-亜リン酸カリ28/18

セル-魚エキス600

セル-フルボ酸・Fe2+

セル-ファーメントMg

セル-ファーメントCa

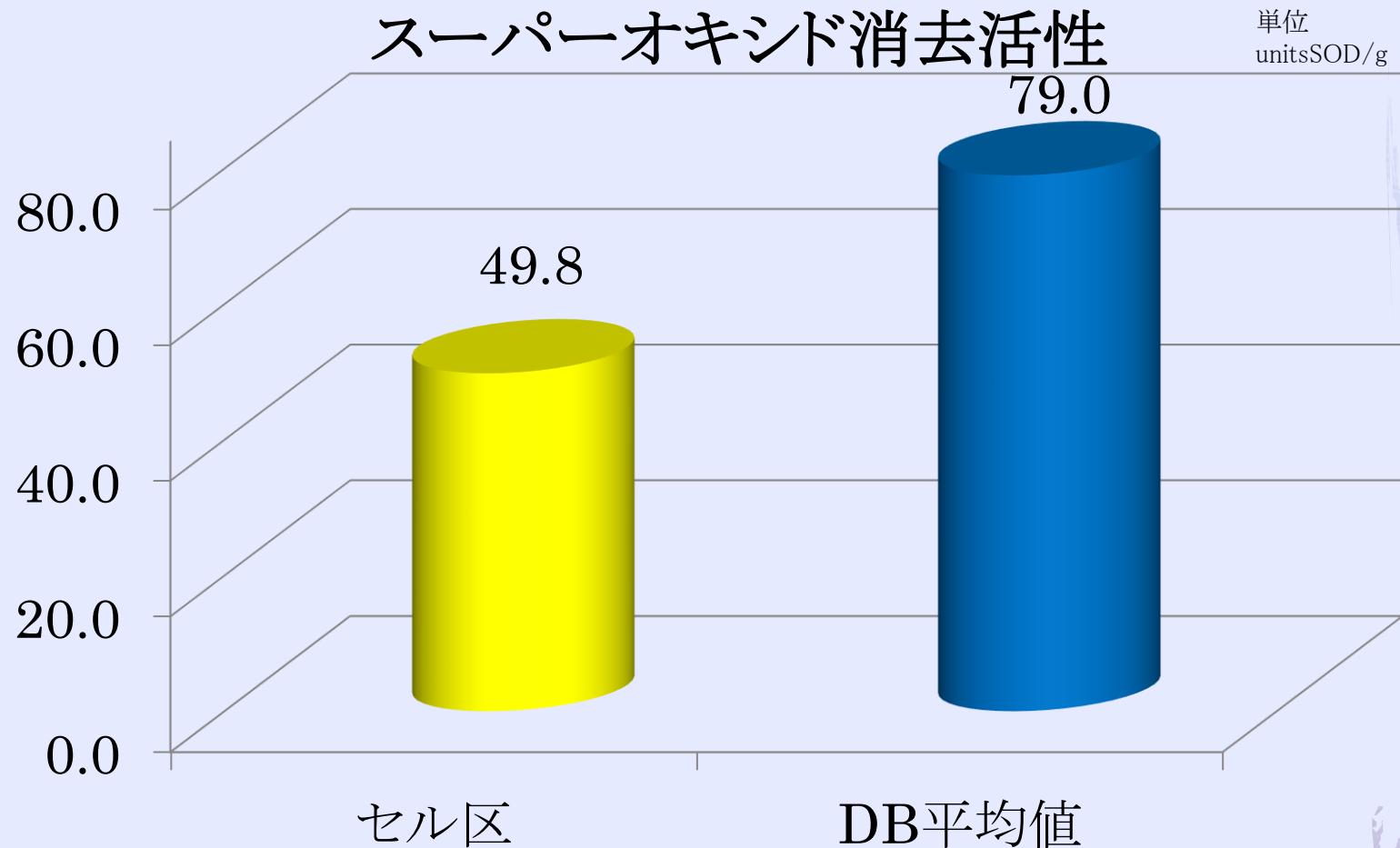
撮影日:令和6年12月20日



セル区

# 抗酸化力分析結果

2024年 デザイナーフーズ株式会社



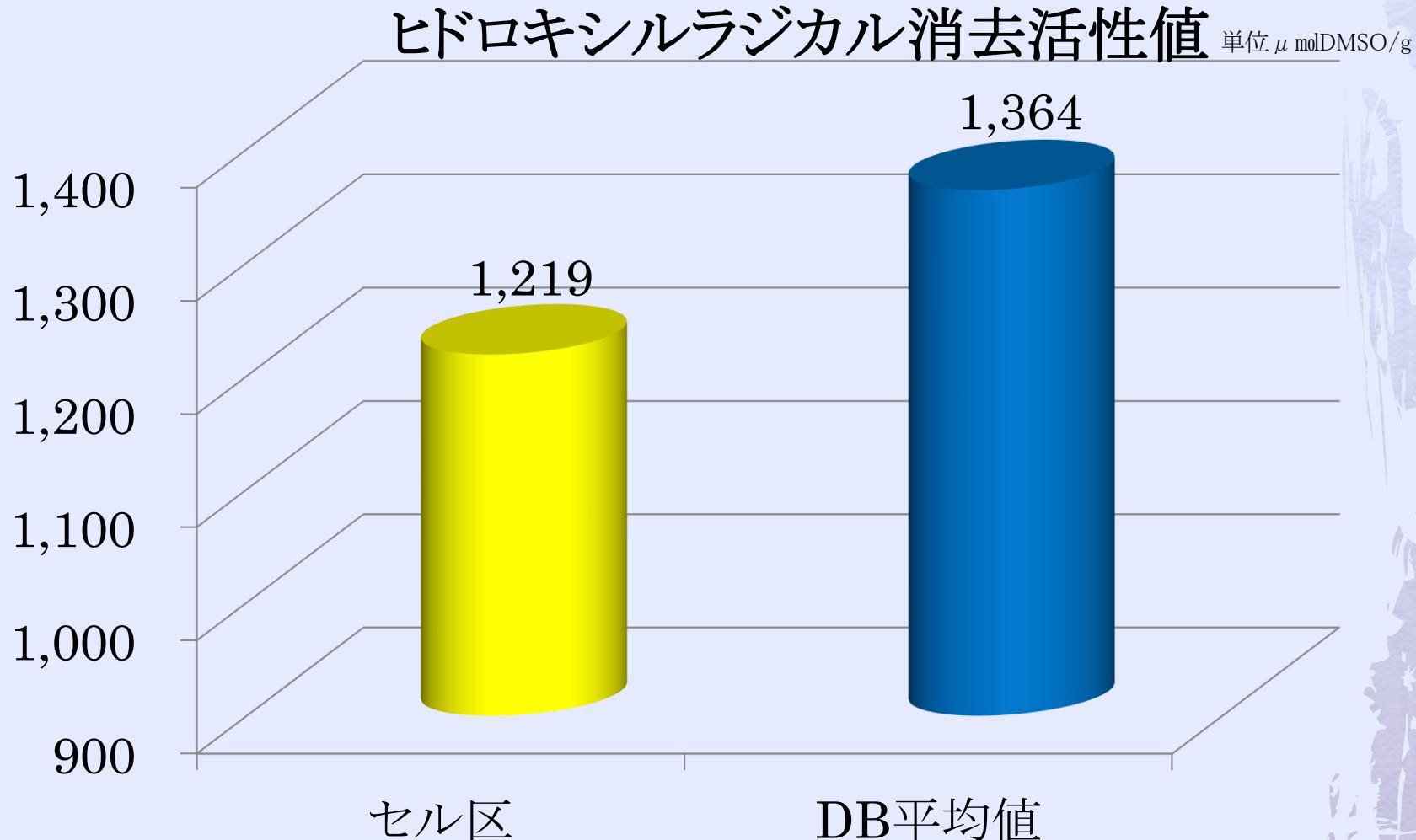
※DB平均値:デリカフーズグループ保有のデータベースを指します。

平均値算出に用いた数・Brix糖度:56検体(キャベツ/2010年~2017年/12月~1月)

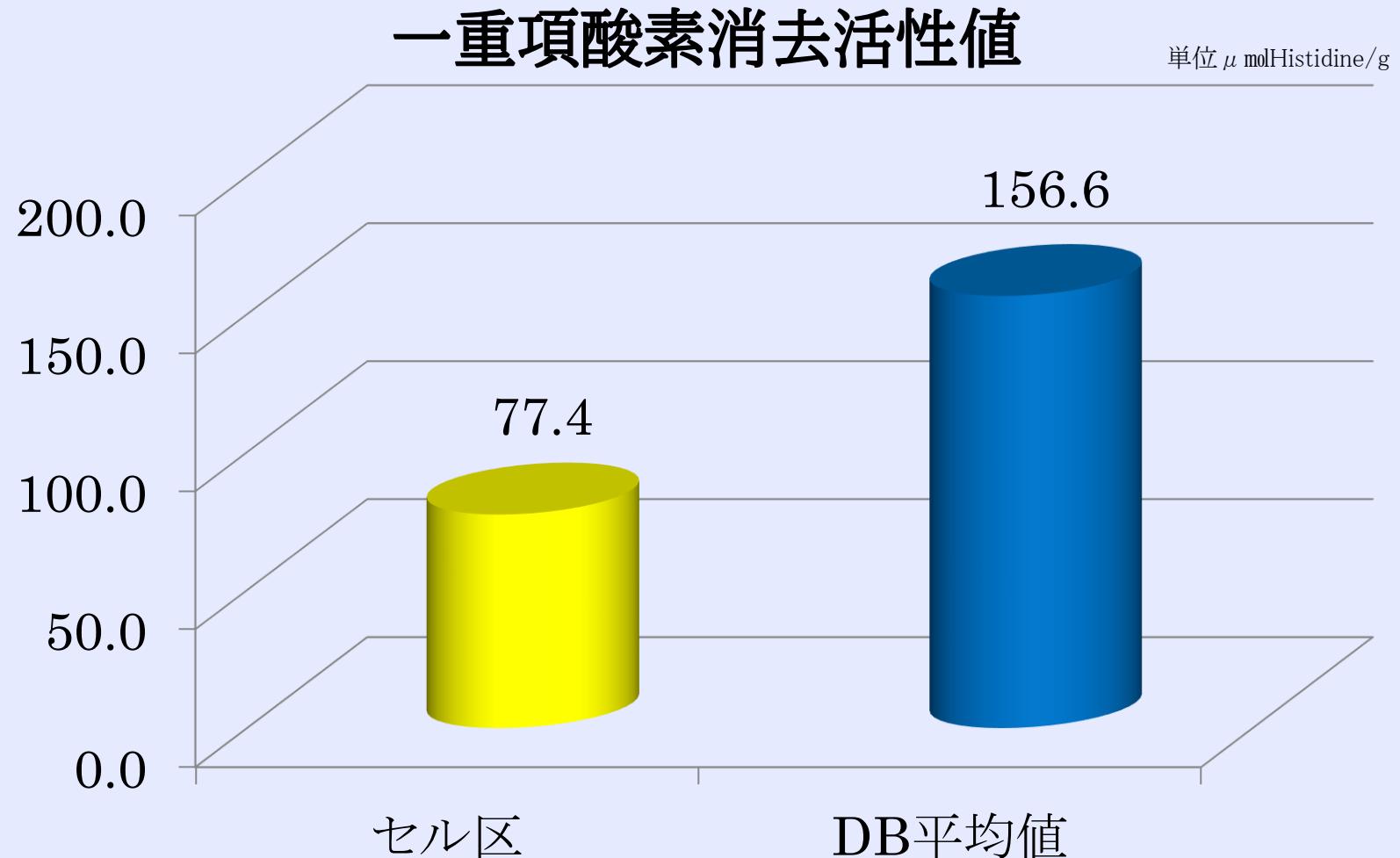
長年のデータ蓄積により高いレベルの平均値となっております。

# 抗酸化力分析結果

2024年 デザイナーフーズ株式会社



※DB平均値:デリカフーズグループ保有のデータベースを指します。  
平均値算出に用いた数・Brix糖度:56検体(キャベツ/2010年~2017年/12月~1月)  
長年のデータ蓄積により高いレベルの平均値となっております。

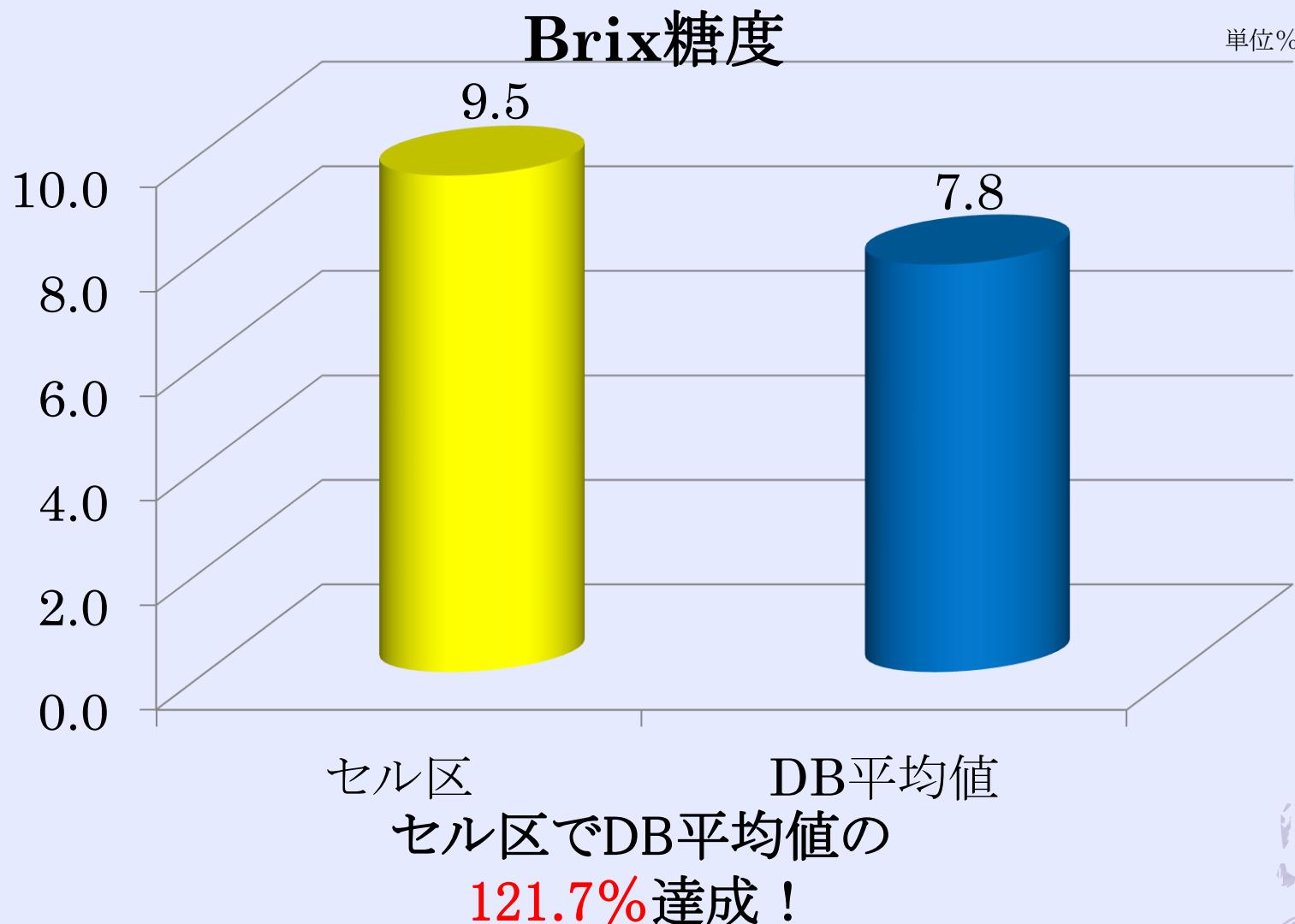


※DB平均値:デリカフーズグループ保有のデータベースを指します。  
平均値算出に用いた数・Brix糖度:56検体(キャベツ/2010年~2017年/12月~1月)  
長年のデータ蓄積により高いレベルの平均値となっております。

# Brix糖度分析結果

2024年 デザイナーフーズ株式会社

単位%



※DB平均値:デリカフーズグループ保有のデータベースを指します。

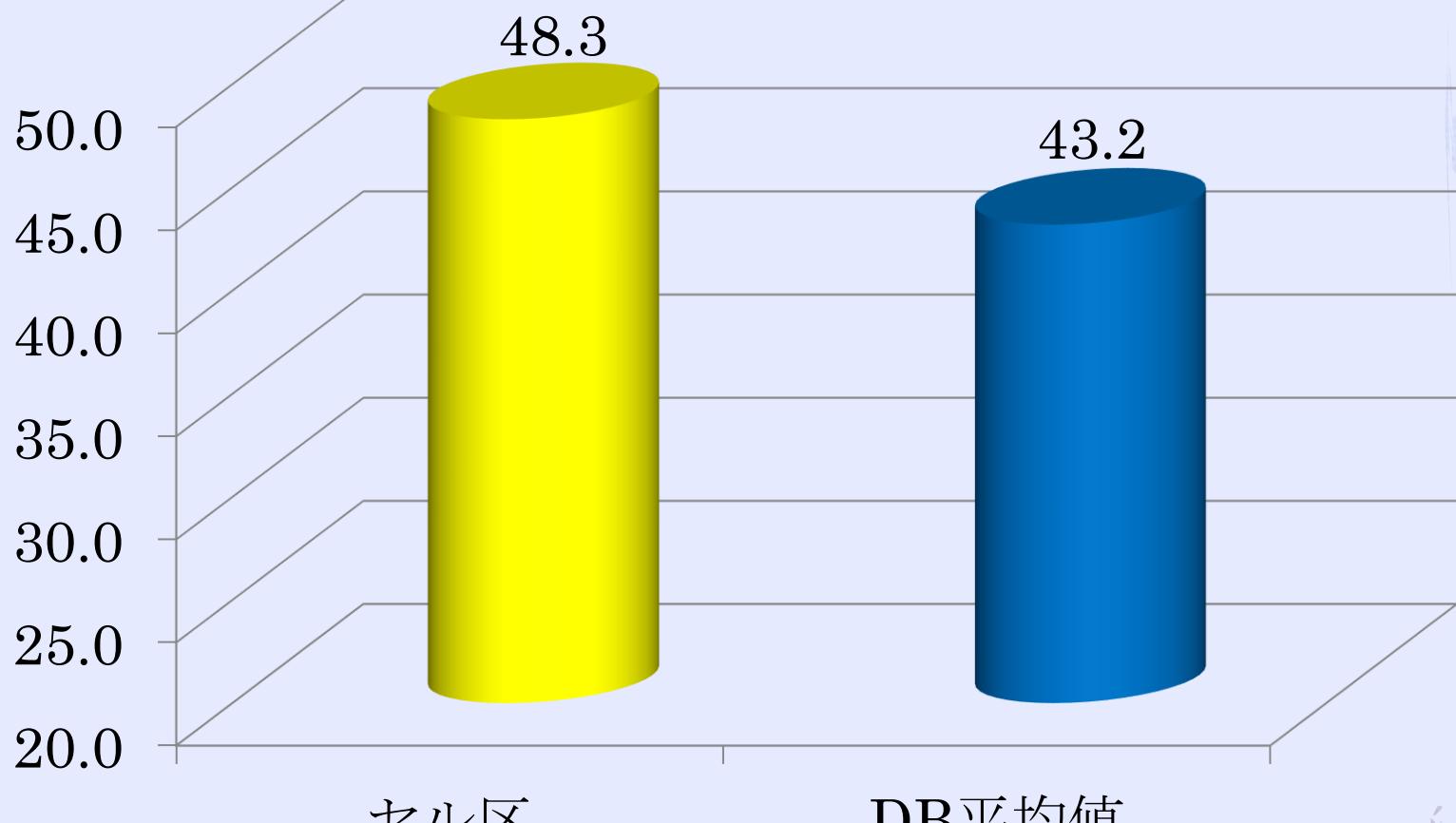
平均値算出に用いた数・Brix糖度:56検体(キャベツ/2010年~2017年/12月~1月)  
長年のデータ蓄積により高いレベルの平均値となっております。

# 機能性成分分析結果

2024年 デザイナーフーズ株式会社

## ビタミンC

単位mg/100g



セル区  
セル区でDB平均値の  
111.8%達成！

※DB平均値:デリカフーズグループ保有のデータベースを指します。

平均値算出に用いた数・Brix糖度:56検体(キャベツ/2010年~2017年/12月~1月)

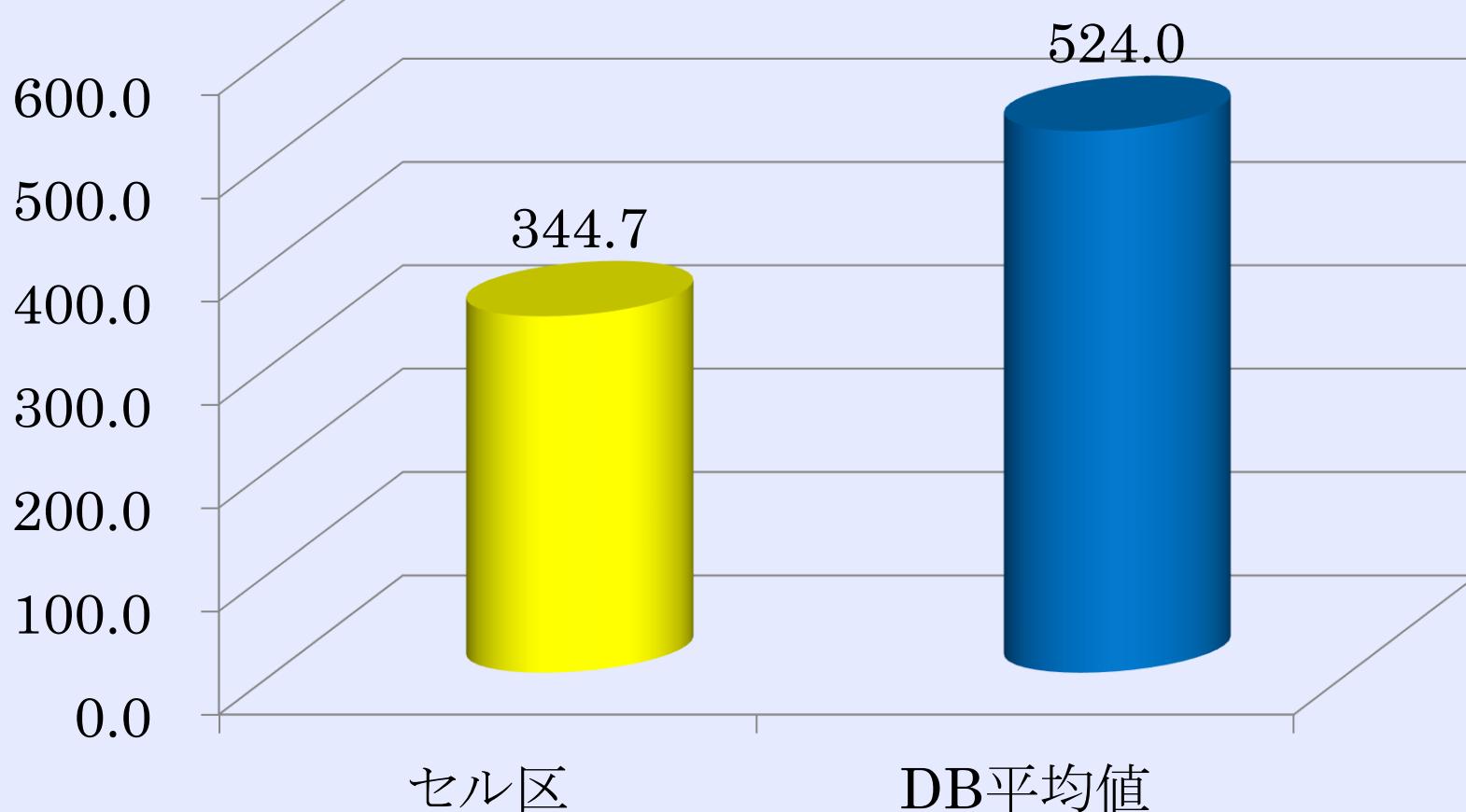
長年のデータ蓄積により高いレベルの平均値となっております。

# 硝酸イオン分析結果

2024年 デザイナーフーズ株式会社

## 硝酸イオン

単位:mg/kg



セル区でDB平均値の34.2%減

※DB平均値:デリカフーズグループ保有のデータベースを指します。

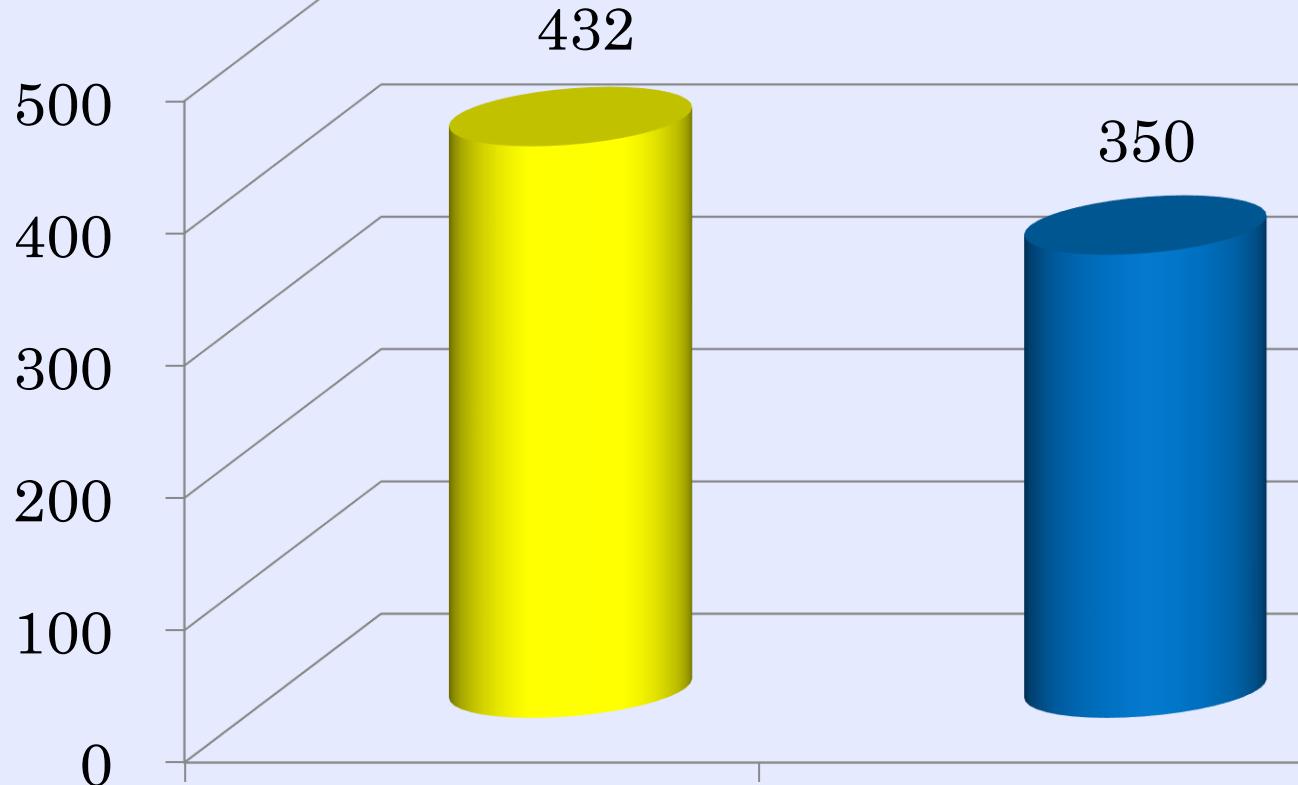
平均値算出に用いた数・Brix糖度:56検体(キャベツ/2010年~2017年/12月~1月)  
長年のデータ蓄積により高いレベルの平均値となっております。

# 旨味成分分析結果

2024年 デザイナーフーズ株式会社

## グルタミン酸

単位mg／100g



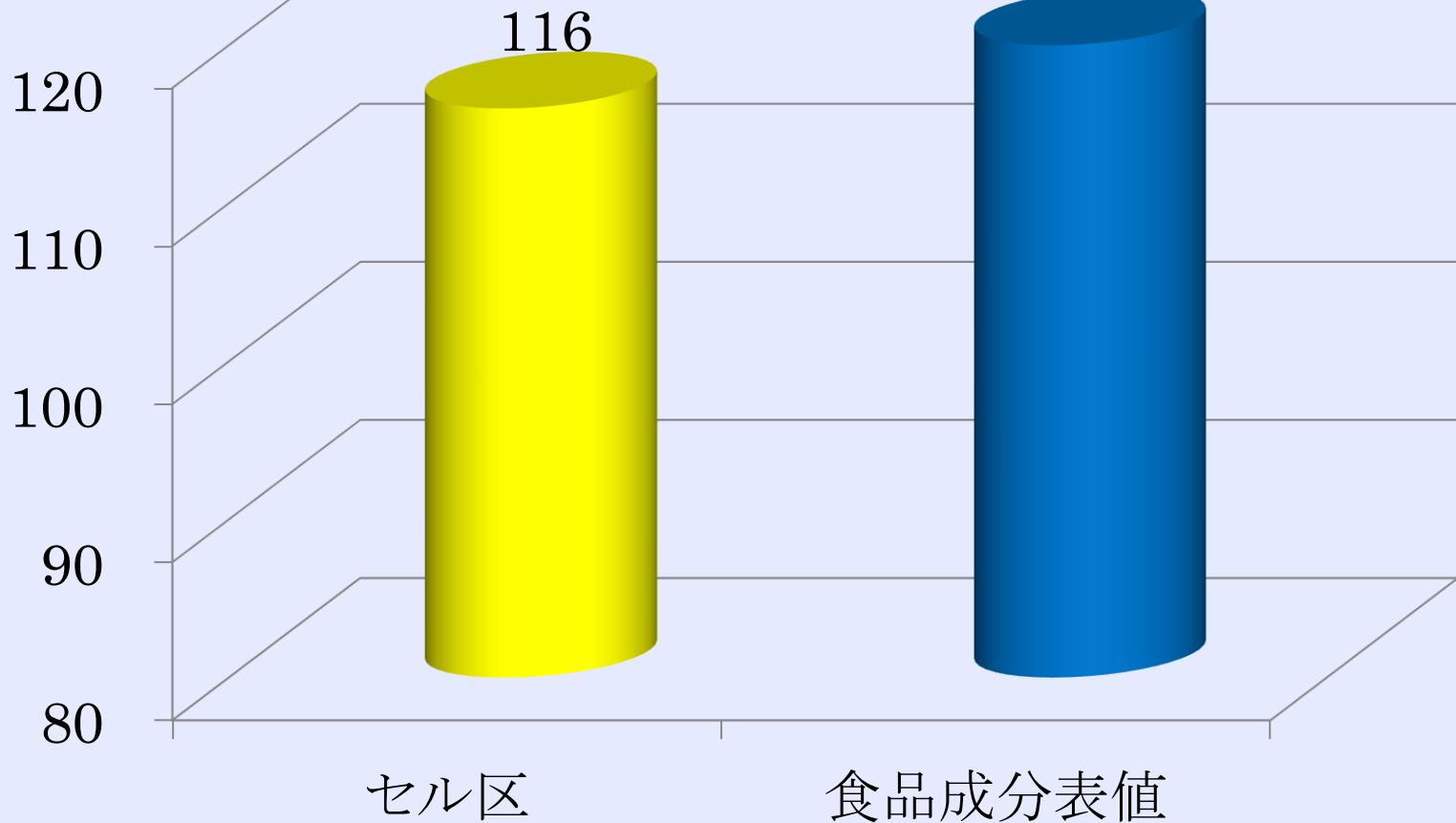
セル区で食品成分表値の  
123.4%達成！

# 旨味成分分析結果

2024年 デザイナーフーズ株式会社

## アスパラギン酸

単位mg／100g



※食品成分表値:日本食品標準成分表2020年度版(八訂)の値

## デザイナーフーズ(株) 総評コメント

食味評価: **4**(甘味:1、旨味:1、食感:1、風味:1)

食味は、パリパリと張りのある食感で、しつかりとした甘味の後に旨味も感じられて美味しい。



# 分析結果報告書

分析担当者 : 高橋、岸  
ID : 2412123EBCHX042-1/2\*

Designer Foods  
デザイナーフーズ株式会社

サンプル名: セル区 キャベツ 品種ハニー 熊本県八代市 岩崎農園

サンプル到着日: 2024年12月23日

		分析結果	DB平均値 ※1	食品成分表値 ※2	備考
( 植物 抗 酸 化 耐 性 力 )	スーパーオキシド 消去活性値 (units SOD/g)	49.8	79.0	—	ESR法 窒素代謝(同化)や糖代謝の指標。 活性酸素3種(スーパーオキシド、ヒドロキシルラジカル、一重項酸素)は、それぞれ、抗酸化成分に対する反応性が異なります。
	ヒドロキシルラジカル 消去活性値 (μ mol DMSO/g)	1,219	1,364	—	
	一重項酸素 消去活性値 (μ mol Histidine/g)	77.4	156.6	—	
Brix糖度 (%)		9.5	7.8	—	光合成の指標
ビタミンC (mg/100g)		48.3	43.2	41	糖代謝の指標
硝酸イオン (mg/kg)		344.7	524.0	1,000	窒素代謝(同化)の指標
食味評価		4 嗜好型(1~5)	甘味:1 旨味:1 辛味:0 えぐみ:0 食感:1 香り:0 風味:1 分析型(0を基準として-2~+2の五段階評価)		

※1 DBはデリカフーズグループ保有のデータベースを指します。

平均値算出に用いた数: 抗酸化力…56検体(キャベツ/2010~2017年/12~1月)、

Brix糖度・ビタミンC含量・硝酸イオン含量…556検体(キャベツ/2002年~2024年/12~1月)

※2 日本食品標準成分表 2020年度版(八訂)《キャベツ類、キャベツ/結球葉、生》参照



## 【総評コメント】

DB平均値(キャベツ/12~1月)と比較すると、抗酸化力評価では、ヒドロキシルラジカル消去活性値は約9割でしたが、平均値に含まれるばらつきの範囲内の値となりました。スーパーオキシド消去活性値については約6割、一重項酸素消去活性値に関しては約5割といずれもやや低い傾向がみられました。

また、DB平均値(キャベツ/12~1月)と比較すると、Brix糖度については約1.2倍と高い値となりました。ビタミンC含量に関しては約1.1倍でしたが、平均値に含まれるばらつきの範囲内の値となりました。硝酸イオン含量においては、約7割とやや低い傾向がみられました。

食味については、パリパリと張りのある食感で、しっかりとした甘味の後に旨味も感じられて美味しい、という評価でした。

# 分析試験成績書

デザイナーズ株式会社  
代表取締役 市野 真理子  
〒121-0073 東京都足立区太平 4-12-12  
TEL 03-3858-5831  
FAX 03-3858-6159

依頼者 : 株式会社ML・セルインパクト

検体名 : セル区 キャベツ 品種ハニー 熊本県八代市 岩崎農園

2024年12月23日 弊社に提出された検体について分析試験した結果は次のとおりです。

## 試験結果

試験項目	単位	測定値	食品成分表値 <sup>※1</sup>	測定方法・備考
グルタミン酸	mg/100g	432	350	アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	mg/100g	116	120	アミノ酸自動分析法

※1 参考として、日本食品標準成分表 2020年度版(八訂)《キャベツ類、キャベツ/結球葉、生》の値を用いました。