

毎日の食事に
DHAをおいしくプラス

世界初！安定化DHA含有油脂素材

プロレア®

プロレア® は、藻類由来のDHA油脂に独自の抗酸化技術（Fuji Stabilization Technology;FST）を組み合わせ、高い酸化安定性を付与したDHA含有油脂素材です。

プロレアの特長



幅広い食品・飲料
に使用可能

高い抗酸化力により、サプリメントだけでなく、食品・飲料にも使用できます。



厳選した
藻類由来のDHA

サステナビリティ・安心安全に配慮した藻類由来原料を採用しています。



PRISMA
2020
準拠

機能性表示食品の届出に
活用可能なレビュー保有

自社で取得したエビデンスを基に、PRISMA2020に準拠したシステムティックレビューを作成しました。

※ 消費者庁届出番号 K1167FMOILサブリ

採用事例・推奨用途



乳飲料



子供向け
菓子・グミ



健康オイル・
ドレッシング



チーズ・乳製品



パン・焼き菓子



サプリメント

※ 写真はイメージです。実際の採用製品を示すものではありません。

採用商品

ソヤファームクラブ「かけるDHA MOIL」にプロレア®が採用されています。



出典：ソヤファームクラブ公式サイト (<https://www.soyafarm.com/>)

プロレア®に関する

お問い合わせや
サンプル依頼はこちら



独自技術・製品特長



油脂の酸化を防ぐ革新的分散技術『FST』

FST (Fuji Stabilization Technology) は、油脂中に難溶性抗酸化成分を目に見えないほど微細に分散させる、当社独自の抗酸化技術です。(図1)

FSTとDHAを組み合わせた『プロレア®』

プロレア®はFSTにより、酸化安定性が大幅に向上した安定化DHA含有油脂素材です。(図2)

- ・ 製造時および経時による劣化臭（魚臭）の発生を抑制します。
- ・ サプリメント摂取時の「戻り臭」を軽減します。
- ・ 幅広い食品への使用が可能です。

* 1 プロパナール：油脂の二次酸化物であり、酸化劣化指標となるプロレア®の酸化安定性を評価するため、市販DHA油とプロレア®の加熱劣化加速試験（60℃、遮光、120時間保存）を自社で実施し、臭気成分物質を自社で分析。

図 1

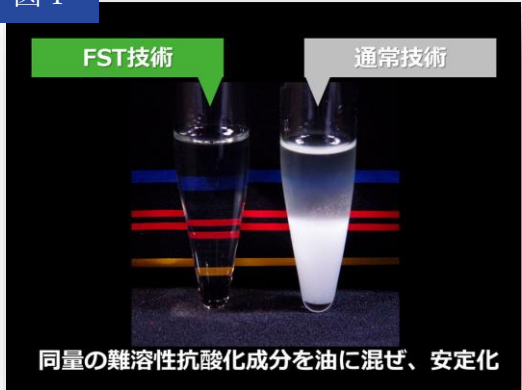
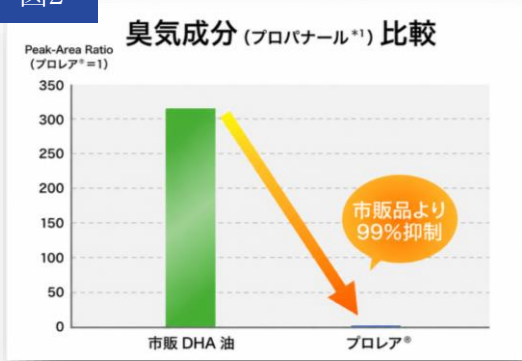


図2



機能性表示食品の届出事例*2

*2 自社作成のシステマティックレビュー（PRISMA2020準拠）を用いた届出が消費者庁に受理された事例です。

【届出概要】

- 届出番号：K1167（2026年3月31日届出）
- 商品名：MOILサプリ
- 届出者：不二製油株式会社
- 機能性関与成分：DHA 1日摂取目安量あたり297mg
- 評価方法：最終製品ではなく機能性関与成分に関するシステマティックレビューで機能性を評価している。

【機能性表示】

「本品にはDHAが含まれます。DHAには、中高年の方の加齢に伴い低下する認知機能の一部である記憶力（一時的に記憶した言葉を思い出す力）をサポートする機能が報告されています。」

想定する主な対象者：健康な中高年者

製品ラインナップ

製品名	規格	保存方法	備考
プロレア S F	DHA：315 m g / g 以上	冷凍	冷蔵で液状
プロレアパウダー（試作品）	DHA：75 m g / g 以上	冷暗所	粉末、水に可溶
プロレアエマルション（試作品）	DHA：115 m g / g 以上	冷蔵	ペースト状、水に可溶

※パウダー、エマルションはプロトタイプになります。

プロレア®に関する

お問い合わせや
サンプル依頼はこちら

