報道各社の皆様へ　支援成果のご紹介

GIFU

業界初！
6つの機能性と優れた食味や食感を有するトマトを商品化
食品科学研究所

（発表内容）

食品科学研究所は、わかば農園株式会社（岐阜市）が「塩ストレス栽培※1」と「独立ポット耕栽培※2」を組み合わせて独自栽培した生鮮トマトの機能性表示食品化を支援しました。

当研究所の分析のもと、同社が塩ストレス栽培の効果が発揮できるトマトの栽培条件を検討し、通常の栽培法よりもGABA※3が約40%多く含まれていることを確認、さらに食品開発プロモーター※4の活用等を通じた支援の結果、消費者庁に生鮮食品業界初となる6つの機能※5の表示を認められました。

このトマトは、高糖度で食味と食感にも優れており、令和9年1月下旬より「THE GABA6 TOMATO Royal flavor」としてECサイトにて販売を開始します。

6つの機能性　業界初！

① 肌の乾燥が気になる方の肌の弾力を維持し肌の健康を助ける

② 睡眠の質（眠りの深さやすっきりとした目覚め）の向上に役立つ

③ 血圧が高めの方の血圧を下げる

④ 事務作業に伴う一時的な精神的ストレスを緩和する

⑤ 加齢によって低下する認知機能の一部である記憶力（見聞きしたことを思い出す力）を維持する

⑥ 日常の身体活動により、中高年の方の加齢に伴い低下する筋肉量を維持する





THE GABA6 TOMATO Royal flavor

※1：土壌や養液の中に適度な塩分を加え、植物に適度な浸透圧のストレスを与え、糖度や旨味・栄養価を高める栽培技術
※2：トマトがそれぞれ独立したポットで生産され、自動制御で養液を供給する栽培技術
※3：γ-アミノ酪酸の略称。多彩な保健機能が期待できる食品成分
※4：食品の開発や販路開拓等について専門的な助言・支援を行う専門家（県事業）
※5：同社調べ（消費者庁「機能性表示食品の届出情報検索」における生鮮食品受理事例：2026年7月20日届出受理時点）

問い合わせ窓口：産業イノベーション推進課　内線3752
イノベーション推進係長　木村
イノベーション推進係　栗田

食品科学研究所　Tel 058-201-2360
産学連携部長　横山
専門研究員　赤塚