

2015年10月22日

“切っても涙が出ない、辛みのない新しいタマネギ”

「スマイルボール」

10月末から数量限定・チャンネル限定で発売

ハウス食品グループ本社は、作出に成功した“切っても涙が出ない、辛みのない全く新しいタマネギ”を、「スマイルボール」と名付け、数量限定・チャンネル限定で10月末から発売いたします。

●「スマイルボール」が持つ価値

- ・タマネギの涙の出る成分（＝辛み成分）が発生するのを抑えた、新しいタマネギです。
- ・タマネギを切った時に目にしみることはありません。また切った時に付く臭いもほとんど気にならないため、楽しく快適に調理できます。
- ・生で食べても辛みをほとんど感じないため、水にさらす必要がありません。手軽に調理できることに加え、栄養成分の流失を気にすることなくタマネギ本来の栄養をまるごと摂ることにつながります。
- ・辛みがほとんどなく、タマネギの持つ甘みがそのまま感じられます。①厚切り②すりおろし③丸かじりと、生のままでさまざまなメニューをお楽しみいただけます。

●「スマイルボール」の名前の由来

『涙を流さなくなることで、全てのお客様が笑顔になる新しいタマネギでありたい。これまでのタマネギにとらわれず、新しい食べ方や食シーンをお客様と一緒に（キャッチボールをしながら）創造できるタマネギでありたい。』という想いを込め、笑顔とボールを組み合わせ「スマイルボール」としました。

●「スマイルボール」の販売について

- ・販売価格は、約400g（中玉2個相当）で450円（税別）を想定しています。
- ・有機野菜などの食材宅配ネットスーパーを展開されている「O i s i x（おいしくす）」（<https://www.oisix.com/>）で10月29日（木）から発売予定です。
- ・都内の一部の百貨店にて10月末から発売予定です。

涙のでないタマネギ



● 「スマイルボール」のおすすめレシピ(生タマネギチップス)

【材料】

- ・スマイルボール 適量
- ・バジルソルト
 - 塩 小さじ 1/5
 - 乾燥バジル 小さじ 1
- ・マスタードドレッシング
 - 白ワインビネガー 大さじ 1
 - フレンチマスタード 大さじ 1
 - 塩 小さじ 1/3
 - オリーブオイル 大さじ 5

【作り方】

1. スマイルボールは皮をむき、芯を取って 1.5cm のくし形に切り一枚ずつばらしてチップスにしておきます。
2. バジルソルト、マスタードドレッシングはそれぞれ材料をよく混ぜ合わせておきます。
3. お皿に「1.」のチップスを盛りつけてバジルソルト・マスタードドレッシングを添えてできあがりです。

● 「スマイルボール」と一般のタマネギの違い

	普通タマネギ	新タマネギ	スマイルボール
特徴	一般的なタマネギ。 ほぼ一年中流通。	2~5月限定のみずみずしくて辛みの弱いタマネギ。 「泉州タマネギ」など。	ハウス食品グループが開発した辛みがほぼないタマネギ。遺伝子組み換えではない。
生食したときの辛み	強い	弱い	ほぼ感じない
生食したときの甘み	辛みに隠れて感じない	辛みが弱いので少し感じる	辛みがほぼないので感じる
水分	90%	95%	90%
ケルセチン	基準 = 1.0	0.25	1.0

※ケルセチンは、ポリフェノールの一種。タマネギに多く含まれる健康成分として近年注目されています。

●「スマイルボール」の作出の経緯

1990年代～

レトルトカレーの製造時にタマネギとニンニクを炒めると緑色に変色してしまう現象（緑変現象）が起こることがあり、製造工程のロスを削減するために原因の解明・解決の研究を始める。

この研究の過程で、タマネギが涙の成分を作るためには、それまでに唱えられていた定説では説明できないことに気づく。

※緑変現象とは・・・

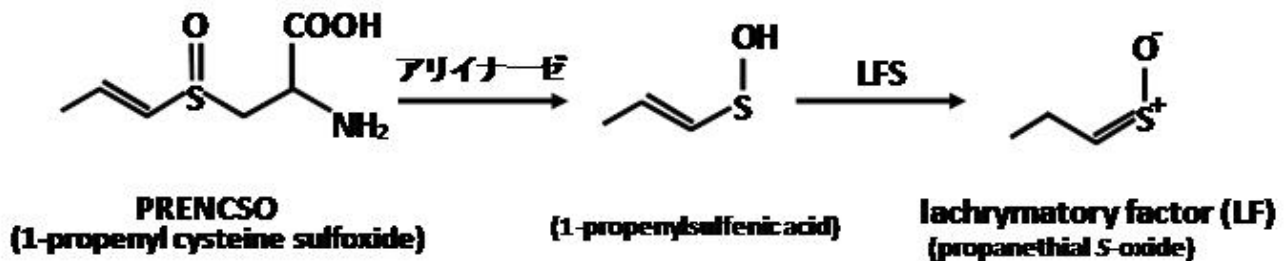
タマネギとニンニクを炒める際に、通常、炒めたものはきつね色になるが、ある条件がそろると緑色になってしまう現象のこと。



左：きつね色になった普通のペースト
右：緑色になったペースト

2002年

催涙成分合成酵素（lachrymatory factor synthase : LFS、涙の出る成分（催涙成分）を作り出す化学反応を起こす酵素）の発見。催涙成分ができるには、アリイナーゼと LFS が必要なことを発表（*Nature* 掲載）。



タマネギ催涙成分生成の反応経路

催涙成分生成の仕組み（反応経路）がわかったことで、その反応が進まないタマネギが、「涙の出ないタマネギ」となると考え、研究は次のステップへ。

非遺伝子組み換え手法（重イオンビーム照射したタマネギの中から、催涙性の弱いものを選び育てる）によるタマネギの作出をスタート。

2012年

非遺伝子組み換え手法によって、アリイナーゼの働きが著しく低いタマネギ（今回のタマネギ）の作出に成功。

2013年

2002年の *Nature* 論文により、イグ・ノーベル化学賞を受賞。「タマネギが人を泣かせる生化学的なプロセスは、科学者が考えていたより複雑であることを、明らかにした」ことが受賞理由。

2015年

3月：日本園芸学会で発表。

10月：「スマイルボール」と名付け、数量限定で試験販売。