

### 水さらしナシで辛みナシ！2019年収穫分の販売開始 「スマイルボール」<栗山スイート>

秋冬だけの“旬のおいしさ”を、数量限定で11月上旬より順次お届け

ハウス食品グループが作り出した、生で丸かじりできるほど辛みがないタマネギ、「スマイルボール」<栗山スイート>を本年も数量・チャネル限定で発売いたします。



#### ■「スマイルボール」<栗山スイート>の特徴

- ・品種改良で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。
- ・辛みがほとんどないので、生のままで丸かじりするなど、さまざまな食べ方をお楽しみいただけます。
- ・生で食べる際に水にさらす必要がありませんので、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ができます。
- ・タマネギを切った時、目にしみることがないため、快適に調理できます。
- ・「スマイルボール」<栗山スイート>は全量、北海道夕張郡栗山町で生産しています。



## ■「スマイルボール」<栗山スイート>の販売について

---

日用品ショッピングサイト「LOHACO」にて、2019年収穫分の先行予約販売を受付中。  
11月初旬より順次お届けいたします。11月以降は通常販売いたします。

- ・販売価格：L玉 約2kg箱 ¥2,480（税込）  
MプチMIX 約2kg箱 ¥2,190（税込）

※「LOHACO」内先行予約販売サイト

[https://lohaco.jp/event/smileball\\_trial/?sc\\_e=zb\\_pmkr\\_aas\\_bhs\\_csmb\\_dps](https://lohaco.jp/event/smileball_trial/?sc_e=zb_pmkr_aas_bhs_csmb_dps)

全国の一部百貨店や専門店、スーパー等で数量限定にて順次お取り扱いいたします。また一部の北海道内ホテルのサラダビュッフェにて展開いたします。

- ・販売想定価格：MプチMIX中袋（約300g）¥198（税別）  
MプチMIX大袋（約550g）¥298（税別）

## ■“食べもの付き情報誌”「北海道食べる通信」への掲載について

---

「食べる通信」とは、食の作り手を特集した情報誌と、彼らが収穫した食べものがセットで定期的に届く“食べもの付き情報誌”です。

全国各地の編集部が制作しており、その北海道版である『北海道食べる通信 秋号』（株）グリーンストーリープラス発行の栗山町特集にて、「スマイルボール」が掲載されることになりました。

『北海道食べる通信 秋号』の内容

- ・スマイルボール（タマネギ） 1kg
- ・さらさらレッド（タマネギ） 1kg
- ・日原メロン 1玉（1.5kg超）

※「北海道食べる通信」秋号お試し便 受付サイト

<https://secure.taberu.me/refill/TRY19autumn>



## ■「スマイルボール」特設ページ

---

スマイルボールの特徴や生産者、おすすめのレシピなどを掲載しています。

<https://housefoods-group.com/activity/smileball>



## <ご参考>

### ■ タマネギを切ると涙の出る理由

タマネギは、涙の出る成分（＝辛み成分）が含まれているわけではありません。タマネギを切ったり、つぶしたりした際に、アミノ酸と酵素が反応することで初めて涙の出る成分（＝辛み成分）が発生します。発生した成分が、揮発し目を刺激することが涙の出る理由です。

### ■ スマイルボールの調理例

#### ● スマイルボールのフレッシュチップス

- ①スマイルボールは芯を取って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ハーブソルト・オリーブオイルはそれぞれ材料を良く混ぜ合わせておきます。
- ③お皿にフレッシュチップスを盛りつけてお好みでパセリを添えて出来上がりです。



左上)  
お好きな具材で彩り豊かな「スマイルボールのカナッパ」

右上)  
両面さつとあぶるだけ「スマイルボールステーキ」



左下)  
くし切りにしてお好きなソースでいただく「スマイルボールのディップ」

右下)  
オレンジとレモンとはちみつと合わせた「スマイルボールのフルーツサラダ」

## ■「スマイルボール」<栗山スイート>と一般のタマネギの違い

一般のタマネギには、もともとリンゴやナシに近い10～11度の糖度があります。切ったときに発生する辛み成分が甘みを隠し、感じにくくしています。

	一般のタマネギ	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品種 改良した、辛みがほとんどない タマネギ
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%
糖度	10～11度程度	5～6度程度	10～11度程度
ケルセチン	基準 = 1.0	0.25程度	1.0程度

※ケルセチンは、ポリフェノール的一种。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」<栗山スイート>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”を組み合わせで「スマイルボール」としました。

## ■「スマイルボール」<栗山スイート>の生産者の声

- 「さまざまなタマネギを生でそのまま食べてきましたが、タマネギの風味はそのままなのに辛味を感じないなんて初めての経験で、とても驚き感動しました。」
- 「まったく新しい野菜ですよ。ハンバーグ、アメ色タマネギなども、涙を流すことなくみじん切りにできます。スマイルボールならではの味わい方を楽しんでもらいたいです。」
- 「食卓の主役になることができるタマネギだと思います。是非、家族やお知り合いとスマイルボールを使った料理を食べて、一緒に驚き、感動を共有してほしいですね。」



## ■「スマイルボール」ができるまでの経緯

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。

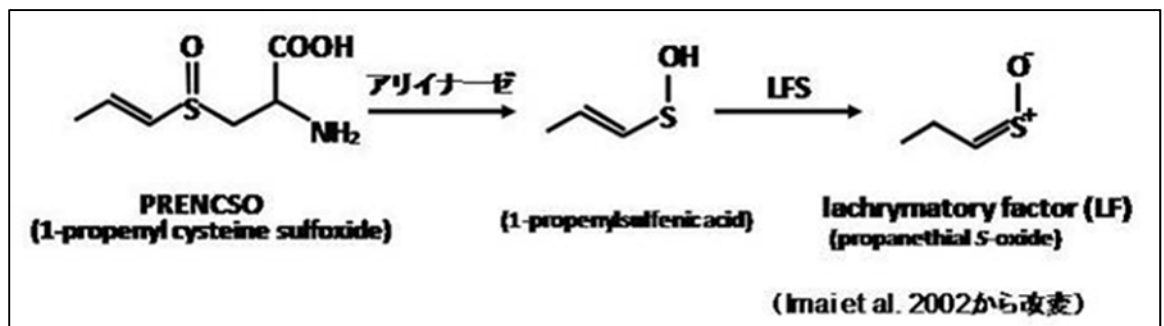
この研究の過程で、タマネギが涙の出る成分を作るためには、それまでに唱えられていた定説では説明できないことに気づく。

※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、ある条件がそろえば緑色になってしまう現象のこと。



2002年 催涙成分合成酵素（lachrymatory factor synthase : LFS、催涙成分（＝辛み成分）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、アリナーゼ（催涙成分ができるのに必要な酵素の一つ）とLFSが必要なことを発表（科学誌「Nature」に掲載）。



### 【タマネギ催涙成分生成の反応経路】

催涙成分が生成する仕組み（反応経路）がわかったことで、逆にそれを応用して「涙の出ないタマネギ」ができるのではないかと考え、研究は次のステップへ。

遺伝子組み換えではない手法（重イオンビームをタマネギの種に照射し、育てたタマネギの中から、催涙性の弱いものを探し育てる）によるタマネギの品種改良をスタート。

2012年 遺伝子組み換えではない品種改良によって、アリナーゼの量が非常に少ないタマネギ（スマイルボール）を作ることに成功。

2013年 2002年の「Nature」掲載論文が評価されて、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。