

成分分析結果

※本分析結果は、一般財団法人 日本食品分析センターにて2025年9月11日に分析試験を実施したものです。

※サジーは自然の恵みをそのままお届けしているため、収穫時期や気候条件により栄養成分が前後いたします。

表記の数値は目安としてご参考ください。

	項目	単位	サジーの恵み	他社A	他社B	備考
無機質	食物纖維	g/100ml	0.4	0.3	0.5	酵素-重量法
	鉄	mg/100ml	1	0.63	0.9	ICP発光分析法
	カルシウム	mg/100ml	12	13.3	14.1	ICP発光分析法
ビタミン	ビタミンA(レチノール活性当量)	μ/100ml	84	53	64	
	ビタミンA(レチノール活性当量) α-カロテン	μ/100ml	185	153	134	高速液体クロマトグラフィー
	ビタミンA(レチノール活性当量) β-カロテン	μ/100ml	860	529	638	高速液体クロマトグラフィー
	ビタミンA(レチノール活性当量) クリプトキサンチン	μ/100ml	100	51	123	高速液体クロマトグラフィー
	総アスコルビン酸(総ビタミンC)	mg/100ml	862	282	184	高速液体クロマトグラフィー
	ビタミンE(α-トコフェロール)	mg/100ml	4.1	1.7	4.7	高速液体クロマトグラフィー
	ビタミンK	μ/100ml	6	3	8	
	ビタミンK フィロキノン(ビタミンK[1])	μ/100ml	6	3	8	高速液体クロマトグラフィー
	葉酸	μ/100ml	19	15	15	
	パントテン酸	g/100ml	0.28	0.2	0.06	
	ビオチン	μ/100ml	4.9	4.1	4.8	
	リンゴ酸	g/100ml	2.29	2.13	1.82	高速液体クロマトグラフィー
	キ酸	g/100ml	1.51	1.18	1.41	高速液体クロマトグラフィー

※本データはサジージュース（加工品）の分析結果です。サジー果実そのものとは栄養成分が異なります。

詳しくは日本サジー協会のサイトもご参照ください。（<https://japan-seabuckthorn-association.org/contained-components/saji-juice-nutrient/>）

※他社製品との比較は、同時期に同一機関で分析した結果です。各製品の収穫時期・製造方法により数値は変動する可能性があります。