

【新製品】「あまさけ」シリーズから 機能性表示食品 GABA 入り新発売



八海醸造株式会社（代表取締役：南雲二郎、本社新潟県南魚沼市）は、「麴だけでつくったあまさけ」シリーズから初の機能性表示食品となる「乳酸発酵の麴あまさけ GABA」を 2019 年 8 月下旬に新発売いたします。

本製品は、従来の「麴だけでつくったあまさけ」の品質はそのままに、日本人にも馴染み深い植物性の乳酸菌を用いて発酵させ、さらにリラックス作用と血圧を下げる機能が報告されている GABA を配合いたしました。

「麴だけでつくったあまさけ」には、もともと麴由来の GABA が含まれますが、本製品には米胚芽から抽出した GABA を合わせ 1 本あたり 100mg が含まれます。

GABA とは植物や私たちの体内にも存在する天然アミノ酸で、正式名称は「 γ -アミノ酪酸 (Gamma Amino Butyric Acid)」。略して GABA と呼ばれています。GABA にはデスクワークに伴う短時間の精神ストレスの軽減、およびリラックス作用があることが報告されています。併せて血圧が高めの方の血圧を下げる機能が報告されています。

弊社が 2009 年より製造販売している「麴だけでつくったあまさけ」は、長年の酒造りで培った技術でコントロールした精米歩合 60%の麴と、魚沼ならではの清らかな極軟水を使用し、すっきりと上品な味わいに仕上げた製品です。本製品は 2017 年に発売した「乳酸発酵の麴あまさけ」をリニューアルさせる形で新たに製品化し、「あまさけ」を地元魚沼の雪室で育った植物性乳酸菌「ウオヌマ株」を用いて乳酸発酵させ、GABA を配合し「あまさけ」初の機能性表示食品としました。さわやかな酸味で飲みやすく、毎日続けやすい味わいです。乳製品を使っていないので、乳アレルギーの人にも安心してお飲みいただけます。

八海醸造ではこれからも麴甘酒メーカーとしてみなさまの健やかな暮らしのお役に立てるよう努めてまいります。



※本製品の発売を以て、「乳酸発酵の麴あまさけ」は終売させていただきます。

【本品の届け出内容】

- ・届出表示：本品には GABA が含まれます。GABA にはデスクワークに伴う短時間の製品ストレスの軽減およびリラックス作用や、血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。
- ・機能性関与成分：GABA100mg
- ・届出番号：D434
- ・一日あたりの摂取目安量：1 本 118g

【機能性表示食品制度】

特定保健用食品（トクホ）、栄養機能食品に続く、食品に機能性を表示できる新たな食品表示制度として平成 27 年 4 月 1 日に施行されました。「機能性表示食品制度」では、定められたルールに基づき、事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要事項を、消費者庁長官に届け出ることにより、商品に機能性を表示することができます。

商品概要

商 品 名： 乳酸発酵の麴あまさけ GABA
品 目： 清涼飲料水（乳酸発酵甘酒）
原 材 料： 米麴（国産米）、米胚芽抽出エキス、乳酸菌
容 量： 118g
価 格： 210 円（小売・税別）
保 存 方 法： 要冷蔵 10℃以下
発 売 時 期： 2019 年 8 月 24 日
賞 味 期 限： 製造日より 120 日
販 売 先： 全国酒販店、百貨店、スーパー等

製造元・お客様からの問い合わせ先

八海醸造株式会社 新潟県南魚沼市長森 1051 お客様相談室 TEL 0800-800-3865

このリリースに関する報道機関からの問い合わせ先

株式会社 八海山 広報担当：浜崎 東京都中央区築地 4-5-9 築地安田第 2 ビル 3 階
TEL 03-6264-3366 FAX 03-6264-3367

