

へ 第五回へ

# いま注目される 『あまさけ』の 有用性研究

**健** やかな暮らしへの意識が高まり続けている昨今、多彩な栄養素を含む甘酒の市場規模は、拡大の一途をたどっています。中でも、アルコール分を一切含まないことなどから、より幅広い方々に楽しんでいるのが、麹と水のみを原料とする「麹甘酒」です。

**製** 造開始から8年目を迎えた八海醸造の『麹だけでもつくったあまさけ』も、その名の通りの麹甘酒であり、いまや全国でご愛飲いただける商品へと成長を遂げました。そんな『あまさけ』が体に及ぼす影響についても詳しく調べて皆さまにお知らせしたいと考える八海醸造は現在、麹甘酒に関する様々な研究に取り組んでいます。

**麹** 甘酒の主成分であるグルコースや、多くの種類が含まれているアミノ酸、ビタミンB群は、スポーツドリンクに配合される成分でもあります。そこで、東京農業大学との共同研究※では、同大学陸上競技部に所属する長距離選手の協力を得て、麹甘酒の飲用による影響について各種データを収集し、検証しました。また、公立碓氷病院と東京農業大学との共同研究※では、同病院を受診する方に3か月間にわたり麹甘酒を継続飲用していただき、その前後の変化について調べました。

**古** くから栄養豊かな飲み物と認識されていたにも関わらず、学術的な研究が十分になされてこなかつた麹甘酒。その秘めた力を、現代を生きる皆さまの健やかな暮らしお役立ていただくために。八海醸造はこれからも、麹甘酒の研究をリードし続けていきます。

※研究の成果については、いずれも学会等で発表しており、八海醸造の公式Webサイトではプレスリリースをご覧いただくことができます。



8月より  
新発売

- 1本あたり100億個の植物性乳酸菌を含有。
- 乳製品は不使用。  
乳アレルギーの方も安心。

乳酸発酵の麹あまさけ 要冷蔵  
118g 210円(税別)

麹だけでつくったあまさけ 要冷蔵  
825g 800円(税別)

「麹だけでつくったあまさけ」には、以下の成分を含めて350以上の物質が含まれています\*。

糖	アミノ酸	ビタミン
グルコース	必須アミノ酸9種類 バリン・ロイシンなど	B1,B2,B3,B5 B6,B7,B9
オリゴ糖12種類 コージビオースなど	アミノ酸の仲間 エルゴチオネインなど	
	非必須アミノ酸11種類 アルギニンなど	

\*文献: Oguro et al., J. Biosci. Bioeng., 124, 178-183 (2017)

商品のご購入は 全国の正規取扱店(酒販店・百貨店・スーパー等)にてお買い求めください

○取扱店がご不明な方は

お客様相談室 **0800-800-3865**  
(フリーアクセス)

または **025-775-3866** (平日9時~17時)

○メールでのお問い合わせ

[hak-support@hakkaisan.co.jp](mailto:hak-support@hakkaisan.co.jp)

\*土・日・祝日は翌営業日以降の対応となりますのでご了承ください

店舗のご案内

千年こうじや [ 本店 ] 新潟県南魚沼市長森627-8

[ 雪室千年こうじや ] 八海山雪室内 新潟県南魚沼市長森459

[ 銀座店 ] 東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX 地下2階

[ 神楽坂店 ] 東京都新宿区神楽坂2-6-1 PORTA神楽坂1階

[ 潤南店 ] 神奈川県藤沢市辻堂元町6-20-1 潤南T-SITE2号館1階

八海山 千年こうじや 東京都中央区日本橋室町2-3-1 コレド室町2 1階

(フリーアクセス) **0800-800-4181** (平日9時~17時)

八海醸造株式会社  
新潟県南魚沼市長森1051番地

「あまさけ」が買える店はコチラ  
[www.hakkaisan.co.jp/sake/amasake](http://www.hakkaisan.co.jp/sake/amasake)

詳しくは **あまさけ 八海山** 検索

