

発酵大麦エキス 情報ポータルサイト開設のお知らせ

三和酒類株式会社（本社所在地：大分県宇佐市、代表取締役：和田 久継、以下“当社”）は、当社が製造・販売する本格麦焼酎「いいちこ」の醸造過程において生み出される『発酵大麦エキス』素材に関して、素材が持つ様々な生理機能や食品利用の有用性についての認知拡大と啓蒙を目的とする情報ポータルサイトを、2015年3月1日より開設いたしました。

URL : <http://hakko-omugi.jp/>

大麦焼酎の製造に際し、焼酎の生産量のほぼ同量の大麦焼酎粕が発生します。この焼酎粕は、以前は厄介者として海洋投入処理されておりましたが、当社では、環境配慮／資源循環の視点から、他社に先駆けて焼酎粕の有効利用に関する研究開発に積極的に取り組んできました。この大麦焼酎粕には、大麦が麹菌由来の様々な『酵素』によって分解される過程で生成するアミノ酸、ペプチド、ポリフェノール、オリゴ糖、 γ -アミノ酪酸(ギャバ)、クエン酸などの成分が豊富に含まれていることが分かりました。

そこで、当社では、高度な技術を用いて不要成分を取り除くことにより、大麦焼酎粕の“いいところ”が凝縮された食品素材『発酵大麦エキス』を開発し、主に食品メーカー・健食メーカー様を中心に販売を行ってきました。

研究を進める中で『発酵大麦エキス』由来の食品素材製品は、肝障害抑制作用、血清尿酸値低減作用、抗酸化作用、美肌効果、睡眠の質改善効果など、現代人が抱える健康上のお悩みをケアする効果を有することが確認されました。

今後、一般の消費者の方々にも『発酵大麦エキス』の機能性や安全性について正しく知つていただき、日々の食生活に取り込んでいただくことで、皆様の健康をサポートすることができればと考えています。

今回開設した“発酵大麦エキス情報ポータルサイト”は、『発酵大麦エキス』が持つ可能性や魅力、素材の中身について、様々な側面から解説すると共に、発酵大麦エキスに関するヘルスケア分野や、美容分野の最新トレンドを集め、発酵大麦エキスとの関連性についてまとめるキュレーションサイトです。

一般消費者のお客様に加え、健食商品の企画開発や、新たな素材を探索されている食品メーカーの方々にも有用な情報がお届けできるようコンテンツを充実させ、運営していきます。

現在、拝田グリーンバイオで販売している食品素材は以下になります。

【健康食品素材】

- 発酵大麦エキス・アルコケア® [肝障害抑制作用、血清尿酸値低減作用、抗酸化作用]
- 大麦乳酸発酵液ギャバ 90% [美肌効果、睡眠の質改善効果、脳機能改善効果]

【一般食品素材】

- 発酵大麦エキス 白麹A 及び 発酵大麦エキス BF-P
〔食感改質、風味改良、マスキング、旨み増強〕

以上

【当件に関するお問い合わせ先】
三和酒類株式会社 拝田グリーンバイオ事業所
大分県宇佐市下拝田 1357-3
電話：0978-33-3366
担当：食品素材開発課 林、近藤
[拝田グリーンバイオ HP]
<http://www.b-fermentation.com/>
[発酵大麦エキス情報サイト]
<http://www.hakko-omugi.jp/>