

## イライラ・休息不足時のリラックスに！

### ギャバ（γアミノ酪酸）を配合した「発酵ギャバ茶」が4/7発売！

株式会社はつが（所在地：東京都新宿区下落合1-8-9 菅原ビル1F、代表取締役／服部 秀幹）は、お客様の美容と健康に役立つサービスを提供し、人生を豊かにするきっかけを創出（発芽）させることを企業理念として、健康食品、美容・健康関連商品を通して毎日を健康で美しく過ごすことをサポートします。

今回、お茶に含まれるアミノ酸を、特殊製法でギャバ（γアミノ酪酸）に変化させて作った完全発酵茶である『発酵ギャバ茶』を2020年4月7日（火）に発売いたします。

『発酵ギャバ茶』販売ホームページ

<http://hakkou-gabatea.com/>

#### 【『発酵ギャバ茶』とは】

『発酵ギャバ茶』は、鹿児島県南薩摩の知覧町で無農薬、無肥料で栽培された国産茶「べにふうき」を専用工場で丁寧に製茶しました。このお茶に含まれるアミノ酸を、特殊製法でギャバ（γアミノ酪酸）に変化させて作った完全発酵茶となります。

製法については、茶葉に風を当てて酸素呼吸を促す「好気」と、真空状態にすることで茶葉のグルタミン酸がギャバに変化する「嫌気」を交互に繰り返したあと、茶葉を揉み、発酵・乾燥させました。

GABA（ギャバ）とは、正式名称は「ガンマーアミノ酪酸」と言います。

英語名の  $\gamma$  (gamma)-aminobutyric acid の頭文字をとった略称 GABA（ギャバ）が一般的に使用されています。

ギャバは、体内にも広く存在する天然アミノ酸のひとつで、主に脳や脊髄で「抑制性の神経伝達物質」として働き、興奮を鎮めたり、リラックスをもたらしたりする役割を果たしています。

#### 【1日に必要なギャバはどれくらいか】

一般に、日常の生活の中で必要とされているギャバの量は1日あたり約20mgといわれています。また、十分にリラックス効果を得るために、100～400mgのギャバが必要となります。

この『発酵ギャバ茶』には、15mg（茶葉5g、500ml抽出あたり）のギャバが含まれているので、不規則な食生活の中でも、この『発酵ギャバ茶』を飲むだけで、手軽にギャバが補うことができ、また飲みやすいお茶になっております。

### 【商品概要】

商品名 :『発酵ギャバ茶』 100%オーガニック国産茶葉使用

価格 : 1,620円（税別）

内容量 : 50g×3パック

販売URL : <http://hakkou-gabatea.com/>

原材料名 : 茶（べにふうき）

原料原産地名 : 鹿児島県

賞味期限 : 未開封で2年（常温）

保存方法 : 高温多湿を避けて、移り香にご注意ください。開封後は早めにお召し上がりください。

このたびのプレスリリースにつきまして、本件に関するより詳しい内容をご希望でしたら、隨時マスコミの方の取材お申し込みを受け付けておりますので、是非お問い合わせくださいませ。

### 【会社概要】

名称 : 株式会社はつが

住所 : 〒161-0033 東京都新宿区下落合1-8-9 菅原ビル1F

電話 : 03-6908-5069

URL : <http://www.hatsuga-corp.jp>

事業内容 : 美容・健康関連商品などの通信販売事業

設立 : 2012年1月