

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 γ (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は、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 5 g、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、随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