

# 長寿の邦、沖縄の黒麹酢

## もろみ酢？

**もろみ酢**は、長寿県沖縄では黒麹もろみ酢とも呼ばれ、沖縄名産の泡盛から作られたクエン酸を主体にした必須アミノ酸が豊富に含まれる天然醸造酢です。  
疲れやすい方や、健康を維持されたい方に好評をいただいております。

**泡盛**は、100%米麹だけで醗酵させた蒸留酒で、醸造の際に黒麹菌が使われているのが特徴です。原料に黒麹菌を加え、更に酵母で発酵させてからアルコール分を取り除いて出来る「もろみ酢」には、その過程で生成されるクエン酸やアミノ酸を豊富に含んでいます。

**クエン酸**には、疲労回復作用や抗菌作用などがあると言われ、**アミノ酸**は脂肪燃焼効果があると言われています。

**一般の食酢**には酸味の成分が酢酸なのに対し、もろみ酢はクエン酸が主成分なので刺激が少なく、爽やかで飲みやすい酸味が特徴です。

**もろみ酢ブーム**の元々のきっかけは、沖縄便のスチュワーデスの口コミでした。

ダイエット・疲労回復・健康維持に抜群と、口コミで話題となり、今やTV・健康雑誌で全国的な健康飲料となりました。

もろみ酢は、脂肪を分解するクエン酸が含まれているとしてブームになっていますが、最近の抗酸化物質の発見でさらに注目を集めそうです。

**大手飲料メーカー**も、機能系飲料の位置づけでクエン酸飲料、アミノ酸飲料を発売し市場は拡大傾向にあります。(903:クエン酸飲料、アミノサプリ:アミノ酸飲料、燃焼系アミノ式:アミノ酸飲料)

# 長寿の邦、沖縄の黒麹酢

## もろみ酢の効果

### クエン酸

クエン酸は、無色の結晶で、柑橘類などに多く含まれている有機酸の一種で、昔からレモンや梅干し、黒酢などの酸っぱさ成分として知られています。

有機酸とは、生物の生命活動において産出される酸のことで、人の体の中でも生成される有用な酸の一つで、食品のpH(酸度)を下げ、様々な微生物が増殖することを抑える働きをもっています。

この有機酸のひとつであるクエン酸は、現代人の酸性に傾きやすい体を、弱アルカリ性に保ちます。

- ・疲労回復
- ・肝臓、腎臓を守る
- ・肩こり、腰痛を解消
- ・肥満予防
- ・サビない体
- ・胃腸も元気に

### アミノ酸

アミノ酸は太古の時代から地球に存在する最も古い栄養成分です。

原始生命から現在の人間に至るまで、アミノ酸は、生命の源として利用されています。

アミノ酸は人間のカラダの細胞、ホルモン、酵素などを形成する他、人体にとって様々な重要な働きを担っています。

- ・体脂肪を燃やす
- ・美肌を作る
- ・免疫力アップ
- ・血液をサラサラに
- ・二日酔い予防
- ・集中力アップ

# 長寿の邦、沖縄の黒麹酢

## 商品の特徴

沖縄産黒糖100%使用

## 天然醗酵クエン酸飲料 琉球黒麹もろみ酢

### 品質にこだわる。技術を育てる。

最新鋭の設備と今までに蓄積してきた豊富な技術を駆使し、衛生的な環境で品質にこだわった製品造りに努めています。

### 沖縄県産の原料を使用した、確かな商品の安定供給

沖縄県産の厳選されたより良質の原料を、こだわりの製造方法で商品化し安定供給に努めています。

月産 / 20万本 (平成16年8月実績)

### 低価格、高収益を実現

沖縄の工場からの直送品のため、市場価格を大きく下回る低価格を実現しました。



最新鋭設備を誇る工場外観

天然醗酵クエン酸飲料 琉球黒麹もろみ酢

確かな品質

安定供給

高い収益

# 長寿の邦、沖縄の黒麹酢

## 天然醗酵クエン酸飲料 琉球黒麹もろみ酢

栄養成分表示(財団法人 日本食品分析センター調べ)

・エネルギー	78 kcal	・炭水化物	16.7 g
・タンパク質	2.8 g	・ナトリウム	4.1 mg
・脂質	0.0 g	・カルシウム	17.6 mg

### アミノ酸

・イソロイシン	92 mg	・フェニルアラニン	79 mg
・バリン	123 mg	・メチオニン	31 mg
・グリシン	146 mg	・アラニン	225 mg
・グルタミン酸	373 mg	・プロリン	141 mg
・スレオニン	101 mg	・セリン	120 mg
・トリプトファン	21 mg	・アスパラギン酸	241 mg
・リジン	117 mg	・シスチン	46 mg
・ロイシン	127 mg	・ヒスチジン	63 mg
・チロシン	107 mg	・アルギニン	227 mg

### 有機酸

・クエン酸	1,150 mg	(100 ml 当り)
-------	----------	-------------