

お酢のお話し

1 酢づくりは素材選びから良質な水と選び抜かれた素材を使い、お酢の原料をつくります。

お酢ができるまで…

ご存じですか？



2 お酒をつくる(糖化・酒精・発酵)



3 お酢にかわる(酢酸発酵)

そのお酒に、「純米酢」を混ぜ合わせて加温し、酢酸菌を加えると、酢酸菌のチカラによって、原料であるお酒のアルコール成分が、お酢の主成分である酢酸にかわります。

4 寝かせる(熟成)

発酵が終わったお酢の味を調えるために、1〜2カ月間程度じっくりねかせて熟成させます。

5 仕上げる(ろ過・殺菌・製品化)

不純物を取り除いた後、加熱殺菌をして瓶詰めを行います。こうして手間隙かけて造られたお酢は、酸味の中にまるやかな風味とコクが溶け込んだやさしいお酢に仕上がります。



今、噂の発酵エキスって何??

発酵エキスとは

厳選された数十種類以上の植物性食品を乳酸菌や酵母などのチカラで発酵させることにより、**ビタミン・ミネラル・有機酸・ポリフェノール・アミノ酸**など、健康に欠かせない成分が幅広く含まれている成分です。漬物や発酵食品で慣れた**日本人のお腹にやさしい**、**植物性乳酸菌**を使用して発酵しています。



こんな効果が期待できます!



カラダにうれしい「乳酸菌」の効果

腸を「元気」にしてくれる

乳酸菌によって作られる乳酸や酢酸が、**腸の蠕動運動を促すため、便秘を予防**してくれます。また、善玉菌の勢いが増すために悪玉菌の関与する**細菌性の下痢が抑えられ、食中毒なども予防**できます。



コレステロールを抑える

乳酸菌には**血中コレステロール濃度を低下させる効果**があります。コレステロールが増えると、高脂血症や動脈硬化の可能性が高まり、動脈硬化が原因で、**心筋梗塞や脳梗塞を**起こしやすくなりますので要注意です。



免疫力を高める

ビフィズス菌を初めとする乳酸菌は腸から体内に進入しようとする時、**免疫システムを刺激し活性化**します。免疫システムが活性化すれば、**細菌やウイルスが原因で起こるカゼ・肺炎・結核**を初めとする様々な感染症を予防できます。



アレルギーの予防

乳酸菌などのプロバイオティクスがアレルギー症状の改善に良いと言われています。**アレルギーに強い体質をつくるためにも乳酸菌は必要**なのです。



お酢&黒酢の健康パワーが今、話題に!!



お酢には多くのビタミンが!
免疫力向上

新陳代謝を活発にする!
便秘解消

食中毒の危険防止!
殺菌作用

肝機能をパワーアップ!
酒酔い防止

カルシウムを分解して摂取しやすく
カルシウム吸収促進



筋肉の痛み・肩こり改善!

疲労回復

お肌のハリや保湿力UP!

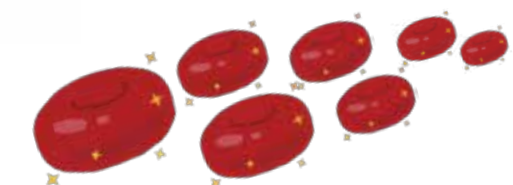
美肌作り

エネルギーの代謝促進

ダイエット効果



黒酢とは米酢の一種で、玄米または大麦をじっくりと1~3年ほどかけて発酵・熟成させた酢のことです。黒酢は一般の穀物酢に比べると原料の玄米を多く使用し、長い時間をかけて醗酵・熟成しているため、**アミノ酸や有機酸、ビタミン・ミネラル類が豊富に含まれている**のです。



豊富なアミノ酸とミネラル!

血液サラサラ

悪玉コレステロールを攻撃!

中性脂肪低下

悪い酵素の働きを阻害!

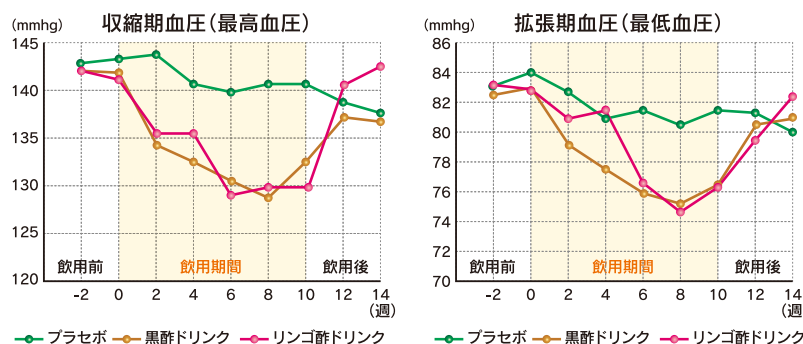
高血圧予防



お酢のパワーは「科学的に」証明されています!

血圧抑制効果

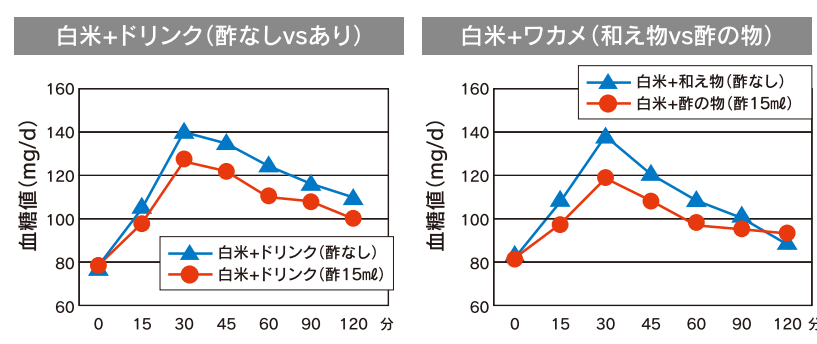
食酢の血圧上昇抑制効果の検証



高血圧の人が、お酢を飲み始めて2週間ほどで血圧が下がりはじめ、6週間目(1~2ヶ月後)には**血圧低下**が確認された。

血糖値の上昇を抑える効果

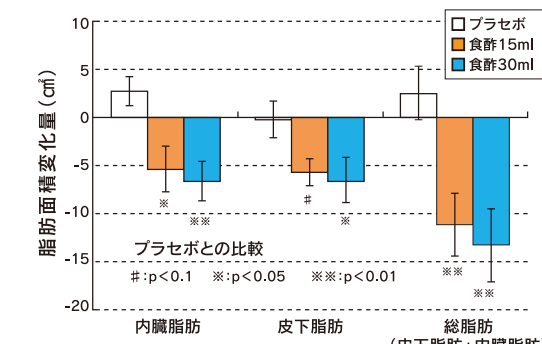
食酢の血糖値上昇抑制作用の検証



ミツカンでは2006年昭和女子大との共同研究により食事中にお酢と一緒に摂取することで、**食後の血糖値上昇を抑制出来る**ことを検証しました。

メタボを抑える効果

食酢のメタボ抑制効果の検証



ミツカングループ本社中央研究所は、お酢を継続的に摂取することで、**内臓脂肪が有意に低下**することを臨床試験で初めて実証しました。同時に、**血中中性脂肪、体重、BMI および腹囲を有意に下げる**作用があることも確認しました。