



ヤエガキ醱酵技研株式会社

YAEGAKI Bio-industry, Inc.

News Release

2014年10月20日

ヤエガキ醱酵技研株式会社

日本栄養・食糧学会第53回近畿支部大会（10月25日）において発表

ショウガ麴による食肉軟化作用と 肉の美味しさアップについて検証

ヤエガキ醱酵技研株式会社（本社：兵庫県姫路市、代表取締役社長：長谷川雄三）は、ショウガを麴菌で発酵させたショウガ麴の新たな利用法について検証しました。この研究成果を日本栄養・食糧学会第53回近畿支部大会（10月25日）において発表します。

ショウガ麴は、ショウガだけを原料とし麴にしたもので発酵によりショウガオール含量が高く、また麴にしたことで麴菌が生産する酵素を活きたまま含有しています。これまでヤエガキ醱酵技研は、神戸女学院大学・高岡素子教授と共同で、ショウガ麴を摂取することで冷え性女性の皮膚表面温度を上昇させ身体を温める効果や脂肪蓄積抑制効果があることを確認しています。

今回、ショウガ麴の新たな利用法を検討しました。ショウガ麴を調理前の肉にまぶして冷蔵庫におくだけで、肉からアミノ酸が遊離し、調理後の肉が軟らかく美味しくなることを確認しました。これらの研究成果を、10月25日に開催される日本栄養・食糧学会第53回近畿支部大会において神戸女学院大学と共同発表します。

ショウガ麴は機能性素材としてヤエガキ醱酵技研株式会社より販売しています。

◎学会での共同発表

学会名：日本栄養・食糧学会第53回近畿支部大会

発表日：2014年10月25日（土）

会場：京都府立大学 稲盛記念会館（京都市左京区下鴨半木町1-5）

演題：ショウガ麴による食肉軟化と遊離アミノ酸の変化（13:42～）

○山本菜穂子¹、岡恵理子¹、井口隆文²、瀬川貴之²、渡辺敏郎²、高岡素子¹
（¹神戸女学院大学人間科学部、²ヤエガキ醱酵技研）

◎ヤエガキ醱酵技研株式会社ホームページ <http://www.yaegaki.co.jp/bio/index.html>

《本発表に関するお問い合わせ》

ヤエガキ醱酵技研株式会社 機能性食品研究開発部（担当：渡辺敏郎）

〒679-4298 兵庫県姫路市林田町六九谷 681

TEL：079-268-8075 FAX：079-268-8067 E-mail：watnb-ts@yaegaki.co.jp



日本栄養・食糧学会第53回近畿支部大会（10月25日）で

多穀麴の肥満抑制作用について発表

ヤエガキ醗酵技研株式会社（本社：兵庫県姫路市、代表取締役社長：長谷川雄三）は、多穀麴の肥満抑制作用を動物実験にて確認しました。この研究成果を日本栄養・食糧学会第53回近畿支部大会（10月25日）において発表します。

多穀麴は、あわ、ひえ、きび、たかきび、大麦、紫黒米を原料とし麴にしたもので麴菌が生産する酵素を活きたまま含有しているのが特長です。これまでヤエガキ醗酵技研は、広島大学・加藤範久教授と共同で、多穀麴の機能性について調べてきました。

今回、動物実験において多穀麴に肥満抑制作用があることを見出しました。多穀麴を水抽出し精製したエキス末を高脂肪食のラットに与えると脂肪蓄積抑制効果と腸内環境改善効果が示されました。関与成分について検証中ですが、これらの研究成果を、10月25日に開催される日本栄養・食糧学会第53回近畿支部大会において広島大学と共同発表します。

多穀麴は機能性素材としてヤエガキ醗酵技研株式会社より販売しています。

◎学会での共同発表

学会名：日本栄養・食糧学会第53回近畿支部大会

発表日：2014年10月25日（土）

会 場：京都府立大学 稲盛記念会館（京都市左京区下鴨半木町1-5）

演 題：多穀麴の肥満抑制作用における麴菌由来プロテアーゼの関与（14:18～）

○井口隆文¹、瀬川貴之¹、渡辺敏郎¹、加藤範久²

（¹ヤエガキ醗酵技研、²広島大院・生物圏科学）

◎ヤエガキ醗酵技研株式会社ホームページ <http://www.yaegaki.co.jp/bio/index.html>

《本発表に関するお問い合わせ》

ヤエガキ醗酵技研株式会社 機能性食品研究開発部（担当：渡辺敏郎）

〒679-4298 兵庫県姫路市林田町六九谷 681

TEL：079-268-8075 FAX：079-268-8067 E-mail：watnb-ts@yaegaki.co.jp



ヤエガキ醗酵技研株式会社

YAEGAKI Bio-industry, Inc.

News Release

2014年10月20日

ヤエガキ醗酵技研株式会社

日本栄養・食糧学会第53回近畿支部大会（10月25日）で

発酵ヨモギのむくみ改善効果を発表

ヤエガキ醗酵技研株式会社（本社：兵庫県姫路市、代表取締役社長：長谷川雄三）は、発酵ヨモギが女子大学生の体組成とむくみに及ぼす影響について検証しました。この研究成果を日本栄養・食糧学会第53回近畿支部大会（10月25日）において発表します。

発酵ヨモギは、国産ヨモギを原料とし、麴と酵素で発酵させた機能性素材です。これまでヤエガキ醗酵技研では、発酵ヨモギの抗酸化作用、抗アレルギー作用、脂肪蓄積抑制作用等を発表してきました。

今回、新たに神戸女学院大学・高岡素子教授と共同で発酵ヨモギが女子大学生の体組成とむくみにどのような影響を及ぼすのか調べました。女子大学生12名を2群に分け、プラセボと発酵ヨモギを与えた結果、発酵ヨモギの摂取によって体重、体脂肪率、BMI、腹囲、足のむくみの測定数値がプラセボと比較して低下しました。特に両ふくらはぎのむくみに対して有効でした。これらの研究成果について、10月25日に開催される日本栄養・食糧学会第53回近畿支部大会において神戸女学院大学と共同発表します。

発酵ヨモギはヤエガキ醗酵技研株式会社より、ただ今販売に向けて準備中です。

◎学会での共同発表

学会名：日本栄養・食糧学会第53回近畿支部大会

発表日：2014年10月25日（土）

会場：京都府立大学 稲盛記念会館（京都市左京区下鴨半木町1-5）

演題：発酵ヨモギが女子大学生の体組成とむくみに及ぼす影響（13:30～）

○渡辺敏郎¹、谷口隆雄¹、山下ゆり²、寺中 円²、岡恵理子²、
鈴木杏子²、高岡素子²

（¹ヤエガキ醗酵技研、²神戸女学院大学人間科学部）

◎ヤエガキ醗酵技研株式会社ホームページ <http://www.yaegaki.co.jp/bio/index.html>

《本発表に関するお問い合わせ》

ヤエガキ醗酵技研株式会社 機能性食品研究開発部（担当：渡辺敏郎）

〒679-4298 兵庫県姫路市林田町六九谷 681

TEL：079-268-8075 FAX：079-268-8067 E-mail：watnb-ts@yaegaki.co.jp