

# GABA含有米糠発酵素材 爛漫ギャバ粉末

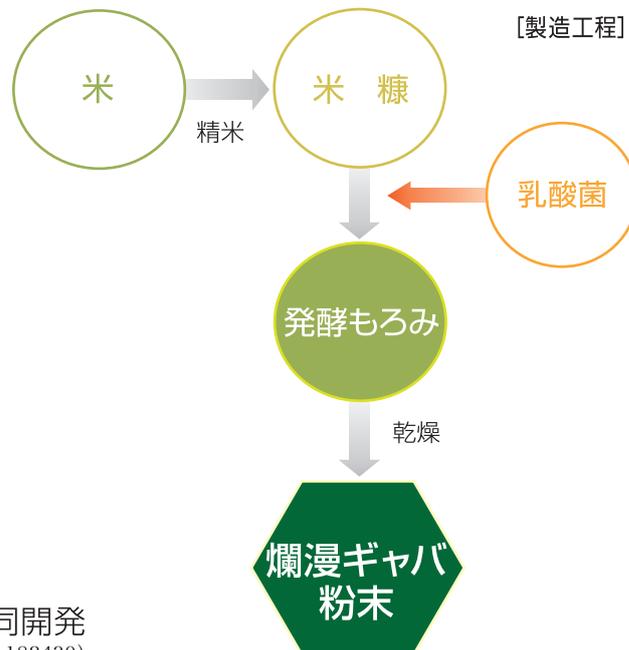
らんまん  
美酒 爛漫

AKITAMEIJO CO.,LTD.

## 秋田からの新素材



- ・「米どころ」秋田の原料を利用
- ・「酒どころ」秋田の発酵技術を利用
- ・「小野小町」誕生の地、秋田県湯沢市の「美酒爛漫」醸造元、秋田銘醸(株)と秋田県が共同開発  
(特開2005-65691、特開2007-319126、特願2008-182430)



## 製品特徴

米糠に植物性乳酸菌を用いて、酒蔵独自の技術を活用して発酵させた“もろみ”を乾燥して、粉末にした「米糠発酵粉末」です。

今話題のアミノ酸GABAおよび脂質代謝改善効果作用を含んだ不溶性の粉末素材です。

- 5%程度の添加量で脂質代謝改善作用の期待
- 少量の添加で製品へのGABA表示が可能
- 発酵“もろみ”を乾燥粉末化!だから低コスト
- 100%国産の米糠原料だから安心・安全
- 不溶性だから固形商品添加には最適

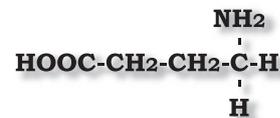
## ●爛漫ギャバ粉末の栄養成分 (100g当たり)

成分分析	分析値
エネルギー	397kcal
水分	4.1g
たんぱく質	10.1g
脂質	6.3g
炭水化物	75.0g
ナトリウム	1,100mg
GABA	4,000mg

※一般財団法人日本食品検査調べ

## GABA(ギャバ)とは?

近年、発芽玄米やチョコレートなどの食品に含まれている健康素材で、アミノ酸の一種であるギャバは、ヒトや食物にも微量ながら存在しています。ヒトの体内では脳や脊髄に存在し、「抑制性の神経伝達物質」として作用しています。ギャバは血圧降下作用、リラックス効果、脂質代謝改善効果等の各研究報告がされている、今注目のアミノ酸です。



- 原料表示例／米糠発酵物、米粉発酵物(GABA含有、ギャバ含有)
- 利用用途例／サプリメント、家畜飼料(ペットフード)、食品など



「美酒爛漫」醸造元  
秋田銘醸株式会社

〈お問い合わせ先〉  
〒012-0814 秋田県湯沢市大工町4番23号  
TEL 0183-73-3161 FAX 0183-72-3247  
E-mail ranman@ranman.co.jp  
http://www.ranman.co.jp