



米・水・人が原点です。
白鶴酒造株式会社

神戸市東灘区住吉南町四丁目五番五号
TEL078-822-8903
FAX078-841-8332

NEWS RELEASE

2006 年 4 月 25 日

～肌を健康な状態に導く効果が期待される“酒粕酵素分解物”の開発に成功～

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市 社長：嘉納健二、資本金：4 億 9,500 万円）は、酒粕から新しい機能性素材を開発しました。酒粕は日本酒の醸造工程で産出される副産物で、ビタミンやアミノ酸など、米や酵母由来の有用成分が多く残っている、魅力的な機能性素材として近年注目を集めています。

当社では従来から食品加工に活用されている圧力技術を酒粕に応用しようと、広島県で実用化されている加圧式自動牡蛎むき装置¹⁾に着目しました。この装置を用いて酒粕を酵素分解し、機能性をもつ新規な酒粕酵素分解物を得ることができました。なお、当社ではこの酒粕酵素分解物を配合した化粧品の販売を今春予定しています。

本内容については、3 月に開催されます平成 18 年度日本農芸化学会大会（2006 年 3 月 26 日～28 日 京都女子大学、本発表日 3 月 27 日）にて発表します。今後の研究の進捗状況については、新たな知見が得られ次第、随時各種学会や学術雑誌等にて公表していく予定です。

¹⁾ 加圧式自動牡蛎むき装置：牡蛎が一定以上の圧力と温度で開殻することを利用して開発された加圧加温装置。

以上