



琉球からの贈り物：もろみ酢の科学と健康長寿

疲れ知らずの体を作る「クエン酸発酵」の秘密

なぜ、沖縄のお年寄りはいかほどまでに元気なのか。その答えの一つが、伝統酒「泡盛」の歴史の中に隠されていました。

歴史が磨いた宝物。「かしじえー」の再発見

日本最古の蒸留酒「泡盛」。その製造過程で残る発酵粕は、沖縄の方言で「かしじえー」と呼ばれ、かつては家畜の飼料などに使われていました。しかし、近年の研究により、この液体には驚くべき健康成分が凝縮されていることが判明しました。



米麹
(黒麹菌)



全麹仕込み・発酵



泡盛
(アルコール)



もろみ
(発酵エキス)



Key Insight Box

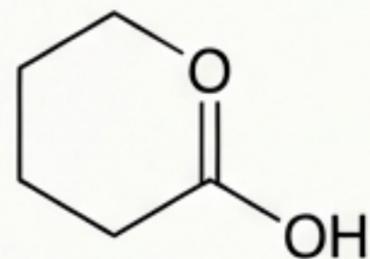
これは単なる「お酢」ではありません。発酵の恵みが詰まった「あわもりエキス」なのです。

「お酢」であって、「お酢」ではない。決定的な違い

一般的なお酢は「酢酸」が主成分で、特有の刺激があります。

一方、もろみ酢は黒麹菌が生み出す「クエン酸」が主成分。代謝経路が全く異なります。

一般的なお酢（米酢・黒酢）

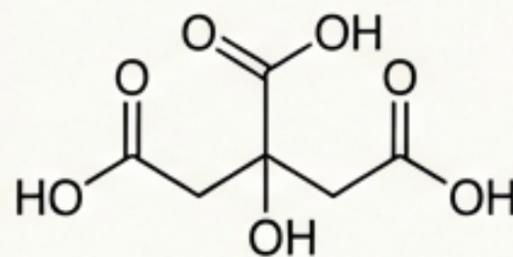


酢酸
(Acetic Acid)

- 刺激臭あり
- 胃への刺激が強め

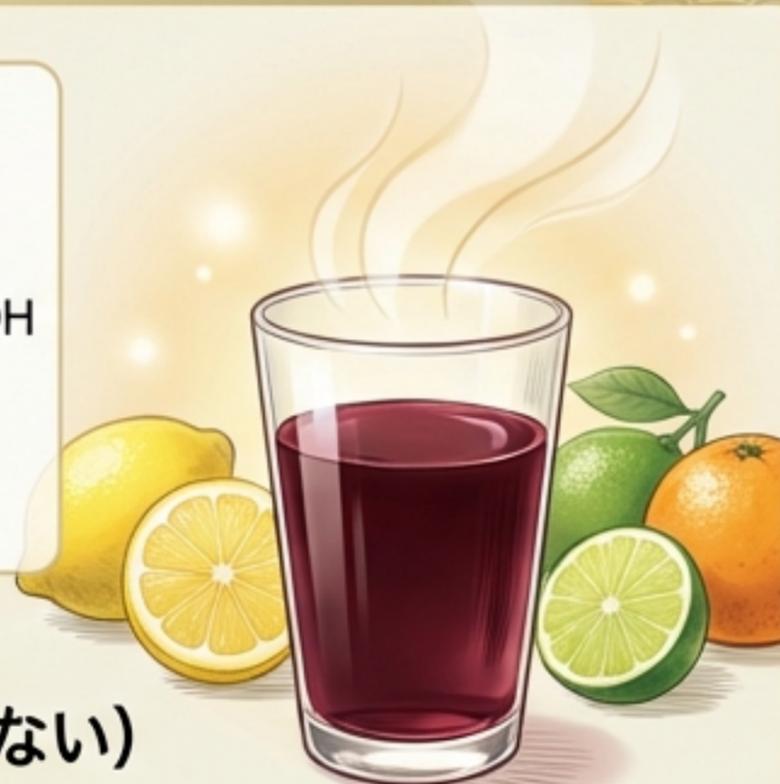


琉球もろみ酢



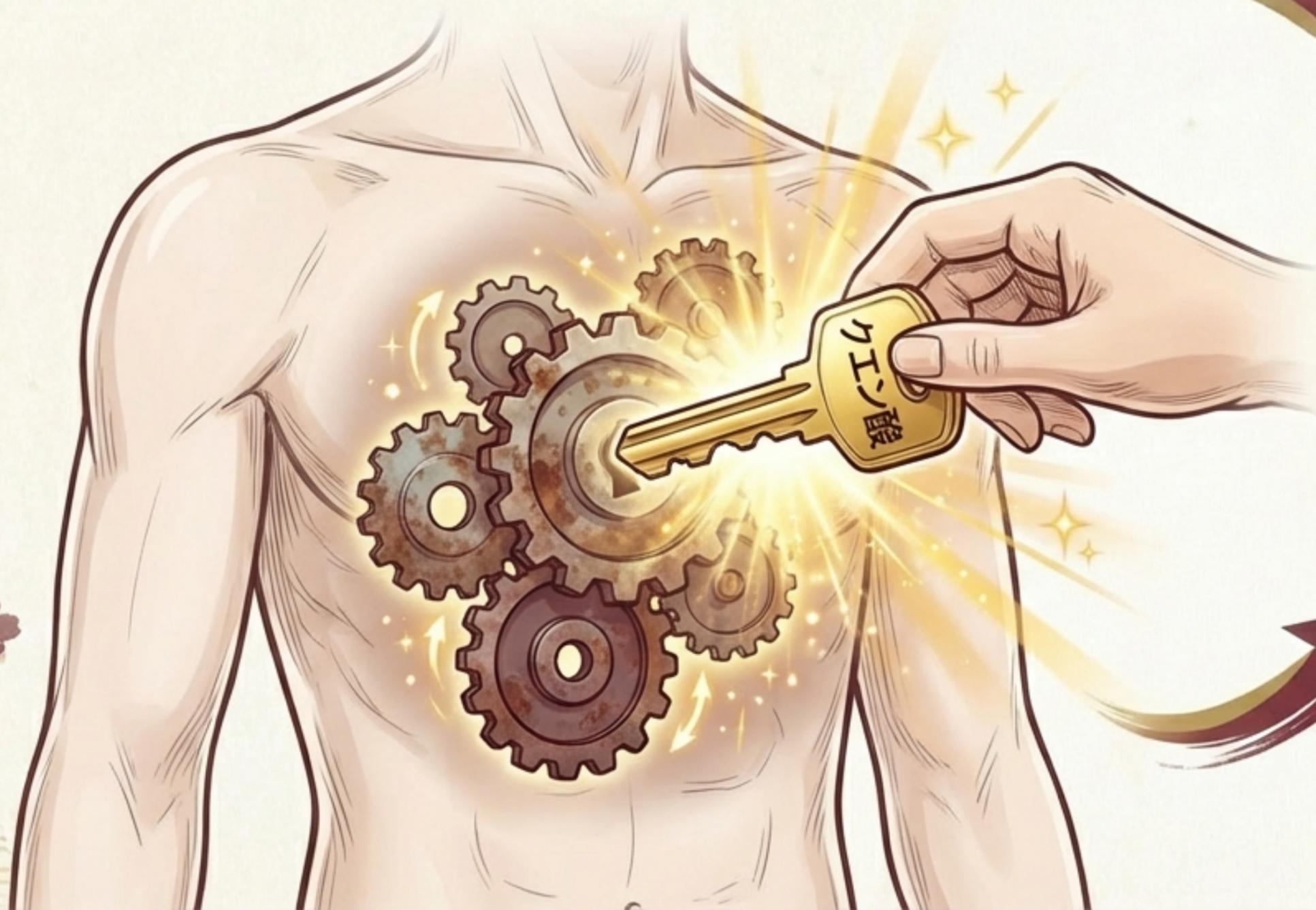
クエン酸
(Citric Acid)

- マイルドな酸味
- 無臭（ツンとしない）
- エネルギー代謝の鍵



「体のエンジンを再始動させる『セルモーター』」

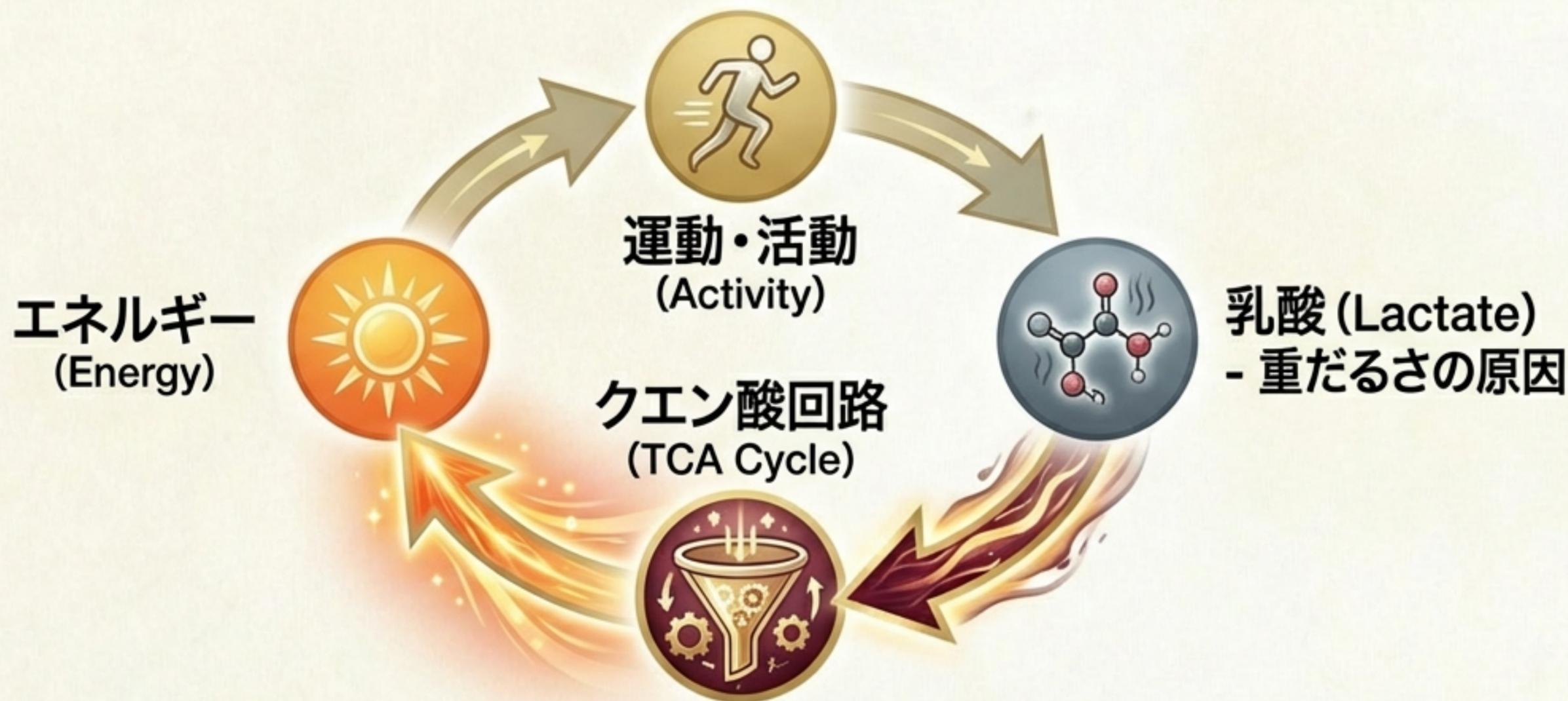
私たちの体には、エネルギーを生み出すエンジン（TCA回路）があります。
疲労とは、このエンジンの回転が鈍っている状態です。



もろみ酢に含まれる豊富なクエン酸は、止まりかけたエンジンを強制的に動かす「セルモーター」の役割を果たします。食事で摂った栄養を、素早く「元気」に変換するのです。

「翌日に疲れを残さない。乳酸の「リサイクル」機能

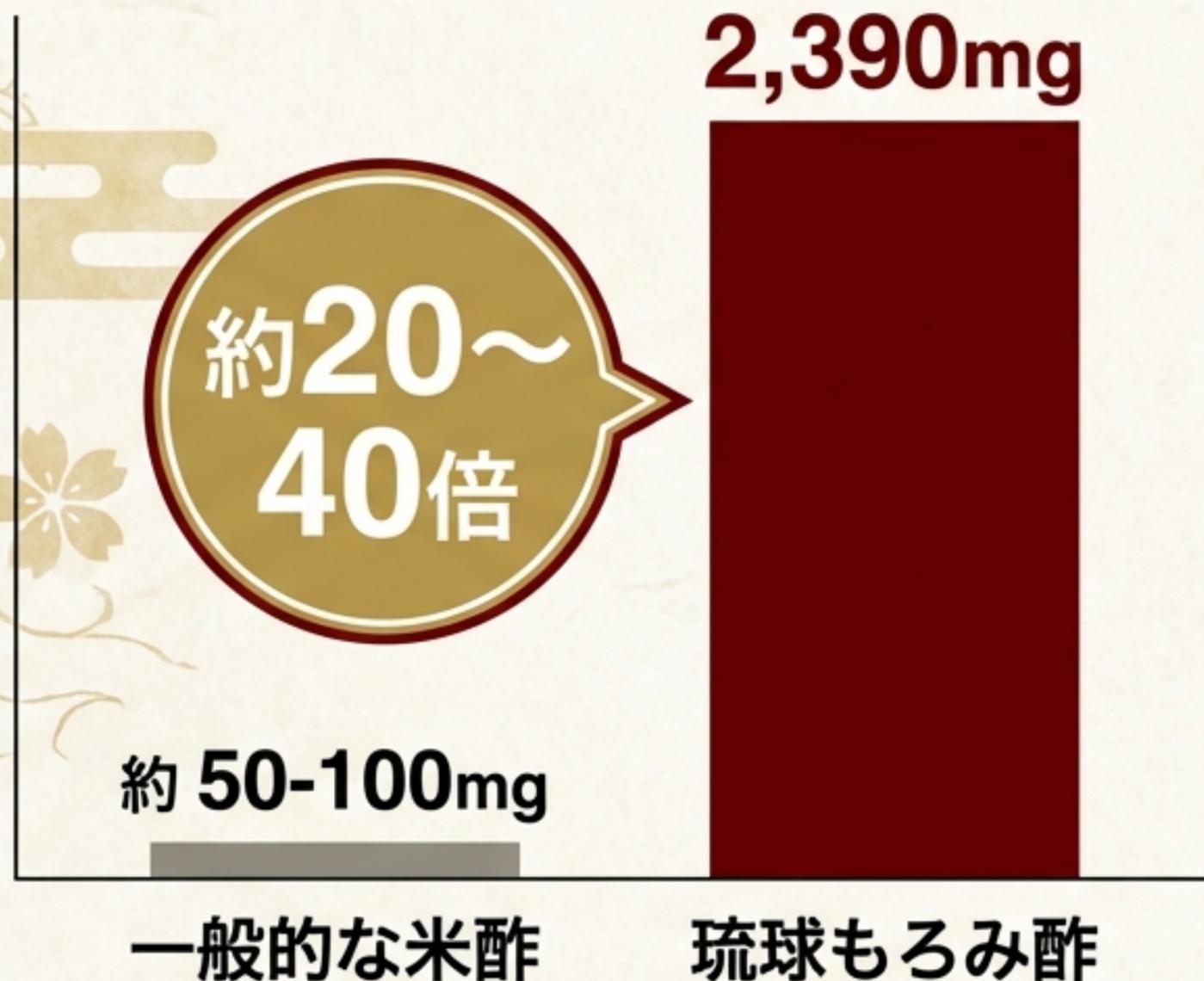
運動や活動後に体に溜まる「重だるさ」の原因となる乳酸。クエン酸回路が活性化すると、この乳酸さえも再びエネルギー源として燃焼させることができます。



散歩や畑仕事の後のリカバリーが早くなり、毎日を活動的に過ごすためのサポートとなります。

一般的な米酢の数十倍。驚異のアミノ酸含有量

筋肉の維持に不可欠なBCAAをはじめ、18種類ものアミノ酸を含有。
加齢とともに減少する筋肉や代謝を、基礎栄養のレベルから支えます。



注目アミノ酸

-  **BCAA** (バリン・ロイシン・イソロイシン)
- 筋肉維持
-  **アルギニン**
- 活力
-  **グリシン**
- 休息

糖の悩みに対する、新たなアプローチ

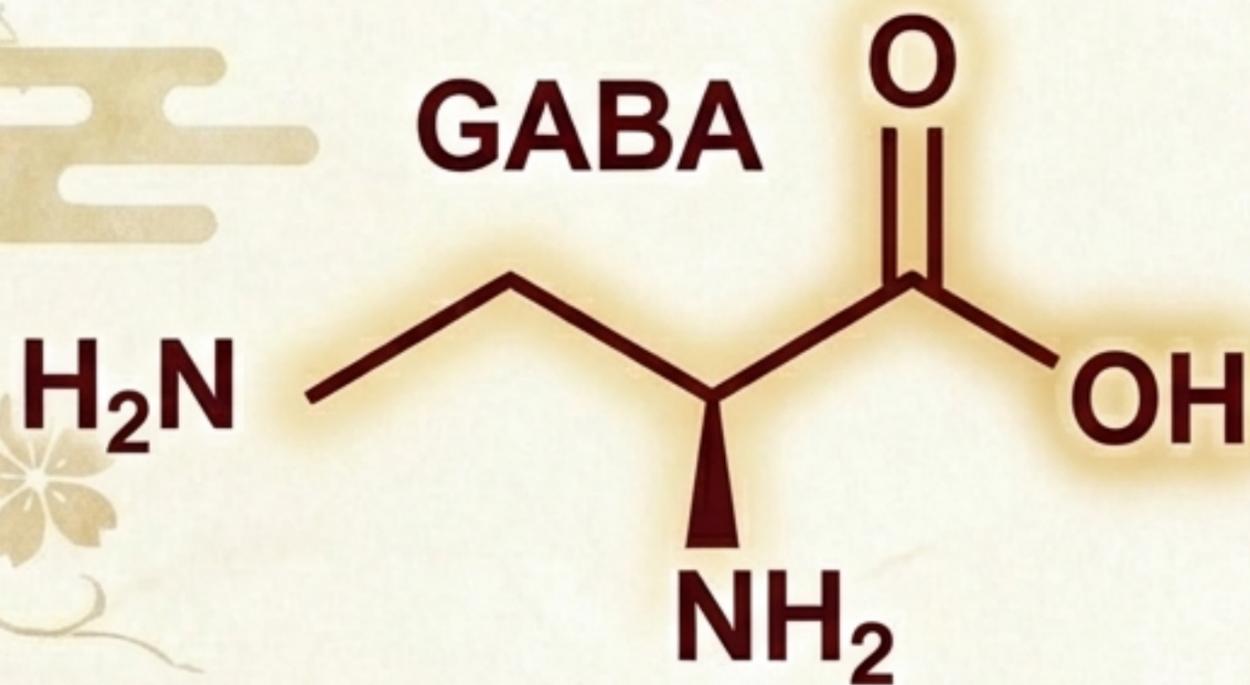
血液中の糖を細胞に取り込む「扉(GLUT4)」。もろみ酢の成分には、インスリンの働きが弱っている時でも、この扉を開きやすくする作用が確認されています。



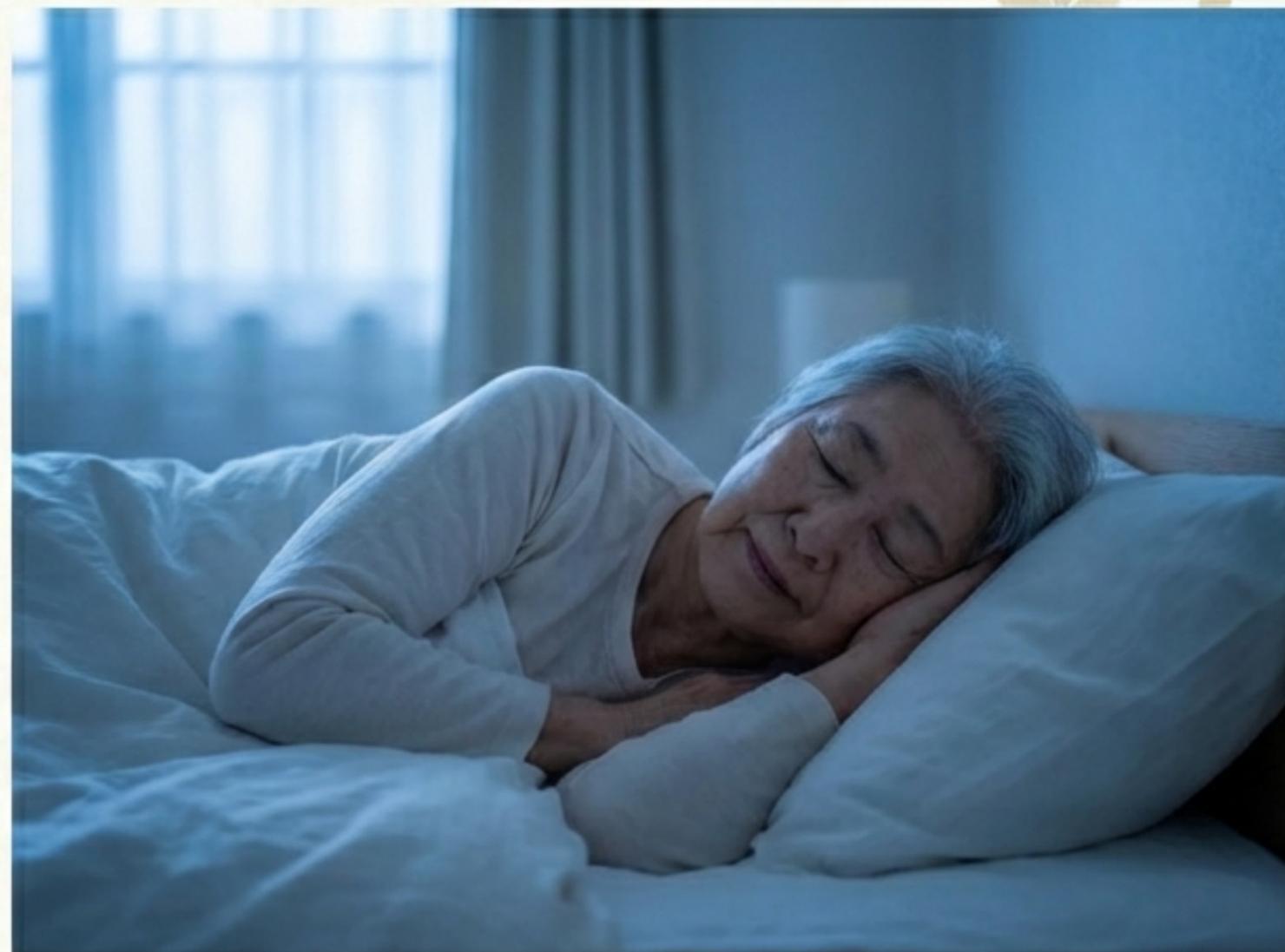
※継続的な摂取（40日以上）により効果が期待されます。

心の安らぎと、質の高い睡眠を

もろみ酢には、神経をリラックスさせるGABAが豊富に含まれています。
高めの血圧が気になる方や、夜ぐっすり眠れない方の「穏やかな毎日」をサポートします。



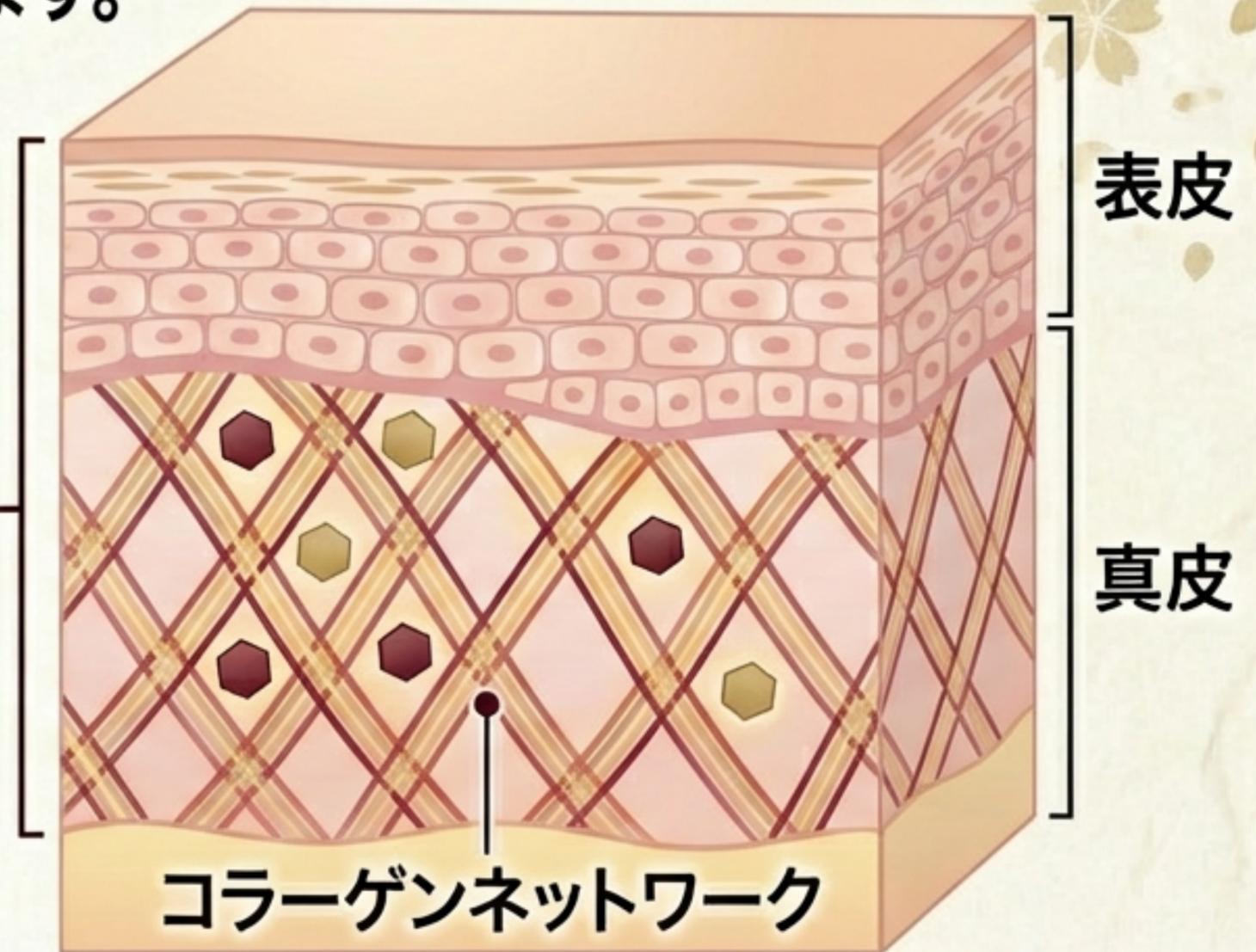
GABA含有量：**27**mg / 100ml



体の内側から作る、強くて美しい肌

黒麹菌が作る抗酸化物質が、細胞をサビ(酸化)から守ります。

さらに、豊富なアミノ酸(プロリン・グリシン)がコラーゲンの材料となり、年齢とともに薄くなる皮膚の健康を維持します。



あなたに合うのはどっち？

	黒酢	もろみ酢
味・刺激	ツンとする刺激・酸味	まるやか・旨味
胃へのやさしさ	空腹時は注意が必要	比較的やさしい
こんな方へ	血压対策・ 伝統的な酢が好きな方	疲れ・筋肉維持・ 酸っぱいのが苦手な方

胃腸への優しさと、疲労回復力を重視するなら
「もろみ酢」がおすすすめです。

効果を引き出す「飲むタイミング」



朝

代謝のスイッチを
入れる一杯。



運動時

水で薄めて水分補給＋
クエン酸チャージ。
熱中症対策にも。



夜

GABAとアミノ酸が
寝ている間の修復を助ける
リラックスタイム。

美味しいから続く。機能性アレンジレシピ



トマトジュース割り

抗酸化作用のリコピンと
相乗効果



パイナップルジュース割り

お肉料理の
消化をサポート



牛乳・豆乳割り

トロリとヨーグルト状に。
カルシウム吸収アップ

知っておいてほしい、安全のための約束



歯を守る

酸性のため、飲んだ後は水やお茶で口をゆすぐことを推奨します。



胃を守る

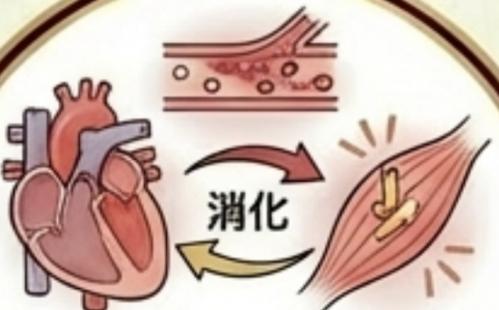
胃が敏感な方は、食後に飲むか、水で薄めてお飲みください。

もろみ酢が叶える「3つの活力」



心と眠り

GABAの力で、
ストレスケアと
良質な睡眠を



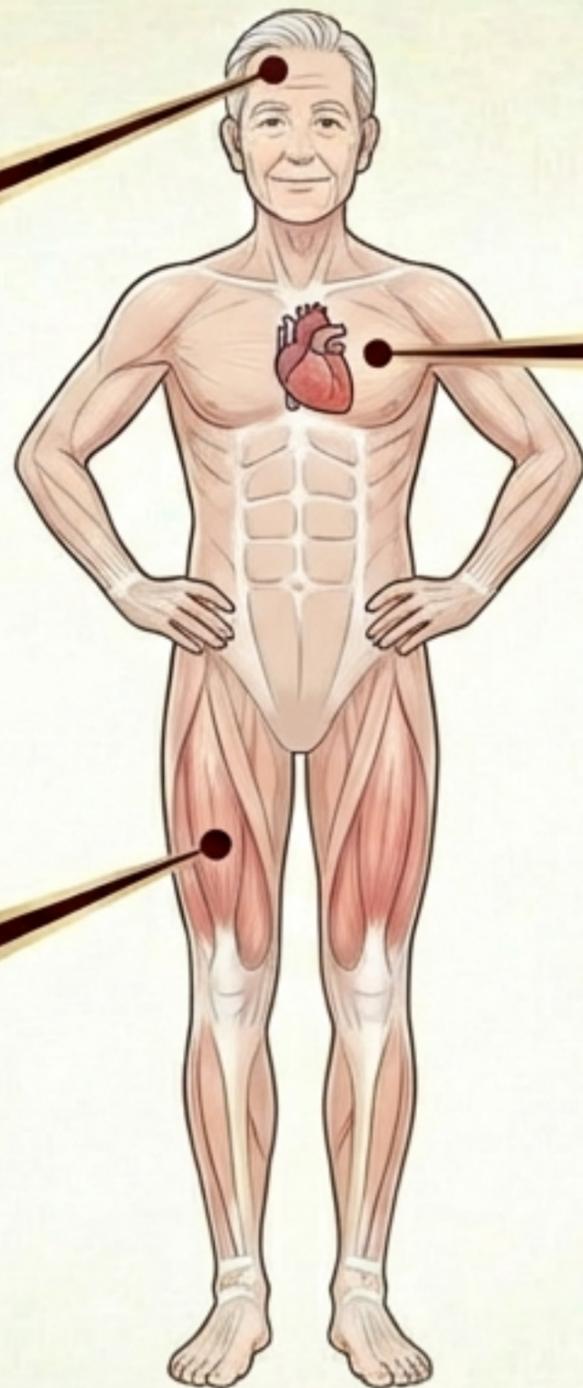
代謝・血管

アミノ酸とGLUT4活性化で、
糖と筋肉をケア



疲労回復

クエン酸回路を回して、
疲れをエネルギーに
変える





伝統の知恵を、毎日の活力に。

伝統の知恵を、毎日の活力に。

沖縄の長寿を支えてきた「もろみ酢」。

まずは1日1杯から、あなたの健康習慣に加えてみませんか？

今日の一杯が、10年後の元気を作ります。