



島根県産業技術センター
担当者名 渡部、松原
TEL 0852-60-5153
Email sangisen@pref.shimane.lg.jp

「 α -EG」含有日本酒エキスパウダーを使用した製品の ラインナップが増えました！

～やわ肌ソフトクリーム & やわ肌コーヒーが新たに追加～

島根県産業技術センター生物機能応用技術開発プロジェクト、(有)井山屋製菓、(株)奥出雲酒造は連携して「 α -EG」含有日本酒エキスパウダーを活用した商品開発を進めてきましたが、このたび「やわ肌ソフトクリーム」「やわ肌コーヒー」が新たに日本酒エキスパウダー活用製品に加わりました。新製品は2／4オープンの井山屋製菓新店舗「日々の菓 旬菓」において発売されます。

県としましても県内企業の製品の高付加価値化と雇用の増を促進するため、引き続き研究開発や技術支援を行って参ります。

■ α -EGについて

α -EGは日本酒が作られる過程で酒米由来の糖と酵母が生成するアルコールから麹菌の働きで作られる成分で、皮膚のコラーゲンの生成を促進することにより肌に張りを与えるとの報告があります。(※1)

日本酒を濃縮して作られた日本酒エキスパウダーには美肌成分として知られる α -EG や天然保湿因子であるアミノ酸や有機酸が豊富に含まれています。

※1 Masaki M. et al. *J. Biol. Macromol.* 2021. 21. 75-87

■新店舗のご案内

- ・店 名：日々の菓 旬菓（しゅんか）
- ・開 店 日：令和5年2月4日（土）
- ・住 所：〒693-0032 出雲市下古志町 656
- ・T E L：0853-27-9460
- ・営業時間：9:00～18:00（定休日：毎週水曜）
- ・販売商品：やわ肌ロールケーキ、やわ肌フィナンシェ、
やわ肌コーヒー、やわ肌ソフトクリームなど
- ・備 考：テイクアウト専門のカフェコーナー併設
駐車場あり（15台分）



■お問合せ先

◎店舗・商品関すること

有限会社井山屋製菓

担当:坂根(さかね)

TEL:090-5041-1382

HP www.iyamayaseika.com

◎生物機能応用技術開発 PJ に関すること

島根県産業技術センター

担当:渡部・松原

TEL:0852-60-5153

PJ の詳細はこちら→



【県 HP】

(島根創生を進めるための新規・拡充施策(令和4年度版))

<https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/keikaku/shimanessousei/index.data/shinkikakujuuR4.pdf>



(島根創生計画)

https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/keikaku/shimanessousei/index.data/souseikeikaku_illustrated.pdf



島根創生計画

I 活力ある産業をつくる

2 力強い地域産業づくり

(1) ものづくり・IT 産業の振興 (P.20)