

# 日本酒の美肌成分「 $\alpha$ -エチルグルコシド ( $\alpha$ -EG)」について

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

- ・ 島根県は「日本酒発祥の地」とも言われるように、日本酒とゆかりのある地域である
- ・ 日本酒には、古くから伝承的に肌機能への効用があることが知られている
- ・ 近年、日本酒の美肌効果が科学的に証明され、その主要成分として $\alpha$ -EGが注目されている
- ・ 日本酒では、発酵中の醪の中で麹菌の酵素と酵母の働きによって $\alpha$ -EGが生成される
- ・  $\alpha$ -EGは、コラーゲンの産生促進や肌のハリ・弾力アップ効果などが報告されている\*

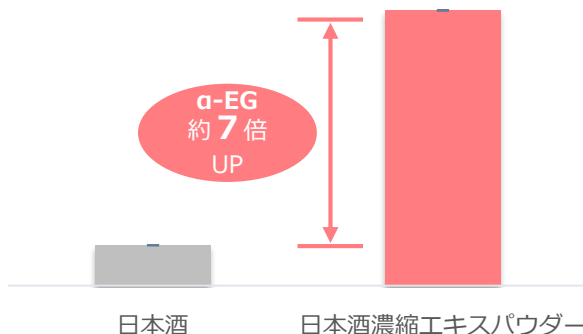
\* 出典：日本酒の美肌成分「 $\alpha$ -EG」（大関株式会社）[https://www.ozeki.co.jp/food\\_bio/products/alphaeg.html](https://www.ozeki.co.jp/food_bio/products/alphaeg.html)

## 「日本酒濃縮エキスパウダー」について



日本酒濃縮エキスパウダー

- ・ 奥出雲酒造が日本酒のアルコール分を減圧蒸留により除去して、 $\alpha$ -EGを濃縮したエキスを製造
- ・ 奥出雲酒造と産業技術センターの共同研究により、エキスを乾燥してさらに濃縮させることで従来の日本酒に比べ**約7倍**の $\alpha$ -EGを含むパウダーの製造に成功
- ・  $\alpha$ -EGに加えて、日本酒由来の天然保湿因子（アミノ酸、有機酸）も増大
- ・  $\alpha$ -EGは熱や酸に強く、パウダーは水に溶けやすいため、様々な食品への応用が可能
- ・ 関係企業と協力し、美肌に着目した日本酒と食のコラボ製品を現在開発中



ロールケーキ



食パン



だし醤油



あご野焼き