

日本酒の美肌成分「 α -エチルグルコシド（ α -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 α -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 α -EGが生成される
- α -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*

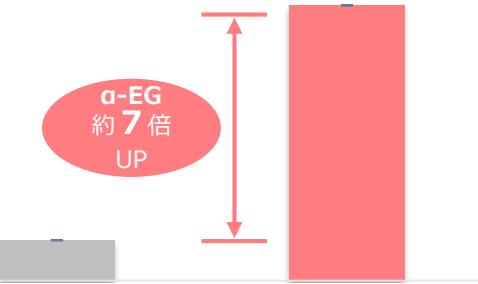
*出典：日本酒の美肌成分「 α -EG」（大関株式会社）https://www.ozeki.co.jp/food_bio/products/alphaeg.html

「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、 α -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 α -EGを含むパウダーの製造に成功
- α -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
- α -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



日本酒

日本酒濃縮エキスパウダー



ロールケーキ



食パン



だし醤油



あご野焼き