

醤油で日本初の機能性表示食品 血圧が高めの方に向けた「ギャバ醤油」の第2弾 小容量200ml ボトルを新発売

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社(本社:三重県桑名市陽だまりの丘6-103 / 代表取締役社長 三林 憲忠)は、醤油で日本初の機能性表示食品「ギャバ醤油」の第2弾となる小容量200mlボトルを2018年2月20日(火)に全国で発売します。

■ 血圧が高めの方に向けた「ギャバ醤油」

2017年8月に、醤油では日本で初めての機能性表示食品として発売した「ギャバ醤油」。もっと手軽に普段の食卓で使って頂けるよう、小容量の200mlボトルを追加ラインナップし、国家レベルで深刻な問題となっている、高血圧予防対策に貢献致します。

■ 商品詳細

商品名	ギャバ醤油 200ml	ギャバ醤油 450ml
発売日	2018年2月20日(火)	発売中(2017年8月21日～)
内容量	200ml	450ml
希望小売価格	税別 280円(税込 302円)	税別 340円(税込 367円)
届出表示	本品には、GABA(ギャバ)が含まれています。GABA(ギャバ)には、血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。	
届出番号	C21	
一日摂取目安量	一日小さじ1杯(5ml)	
名称	こいくちしょうゆ(本醸造)	
原材料名	脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩、ぶどう糖、大豆(遺伝子組換えでない)／アルコール、グルタミン酸ナトリウム、酸味料、調味料(アミノ酸等)	
一日摂取目安量(小さじ1杯/5ml)あたりの栄養成分表示	エネルギー:3.7kcal、たんぱく質:0.45g、脂質:0g、炭水化物:0.48g、食塩相当量:0.71g、カリウム:24mg	
一日摂取目安量(小さじ1杯/5ml)あたりの機能性関与成分	GABA(ギャバ):20mg	

■ GABA(ギャバ)成分をヤマモリ独自の醸造技術で生成

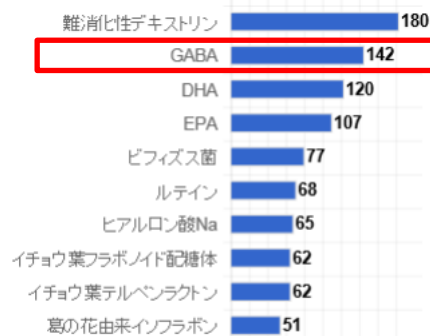
GABA(ギャバ)とは、動植物に広く存在する、天然アミノ酸の一種で、 γ -アミノ酪酸(Gamma Amino Butyric Acid)を略して、GABA(ギャバ)と呼ばれています。

生体内においては抑制性神経伝達物質として中枢神経に高濃度に存在するほか、腸管などの臓器にも存在することが知られています。GABA(ギャバ)の血圧降下作用のしくみは、経口摂取後吸収されたGABA(ギャバ)が、血管収縮を促す生理活性物質の分泌を抑制することにより血圧の上昇を抑えるというものです。

機能性表示食品で届出された成分では、難消化デキストリンに次いでGABAが第2位となっており、お客様の健康をサポートする成分として今後も更に注目されることが予測されます。

ヤマモリは、醤油の醸造技術を応用し、醤油中より発見された乳酸菌の働きで、高濃度のGABA(ギャバ)成分を生成させています。(関連製法特許 第4921721号)
ギャバ醤油は、普段お使いの醤油と同じように、調理用や卓上用としてお使い頂け、お客様の毎日のおいしさと健康をサポートします。

成分別TOP10



■ 会社概要

社名: ヤマモリ株式会社
ホームページ: <http://www.yamamori.co.jp/> 資本金: 4億3500万円
本社: 三重県桑名市陽だまりの丘6-103 従業員: 450名
代表者: 代表取締役社長 三林 憲忠 事業内容: 醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・
創業: 1889年 調理缶詰・飲料等の製造販売
設立: 1951年

<商品に関するお問い合わせ先>

ヤマモリ株式会社 商品部 家庭用グループ
Phone: 0594-33-4072 / Fax: 0594-33-4076
担当 / 弓矢[t_yumiya@yamamori.co.jp]
高元[y_takamoto@yamamori.co.jp]
澤村[e_sawamura@yamamori.co.jp]
<http://www.yamamori.co.jp/>