

自然生まれの GABA が睡眠の質を向上。他にもうれしい機能が満載の  
**ヤマモリ 機能性表示食品「GABA100 睡活ビネガー」 新発売**  
9月1日（金）より販売を開始

総合食品メーカーのヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表取締役社長：三林圭介）は、醸造過程で生まれた乳酸菌が作り出す自然生まれの GABA（ギャバ）が毎日の睡眠の質の向上など、3つの悩みを助ける「GABA100 睡活ビネガー」を9月1日（金）より発売致します。本品は機能性表示食品（届出番号：I323）です。



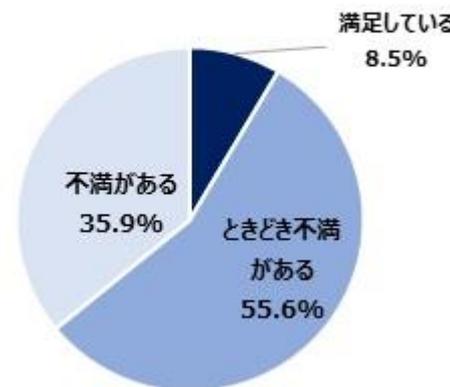
【日本人の睡眠について】

「ストレス社会」と呼ばれるようになった現代日本。「心の健康」は生活の質を維持するための必須条件であり、十分な休養、つまり質の良い睡眠を取ることが推奨されています。

しかしながら、「睡眠に不満がある」と感じる日本人は約 92%に及びます（※図 1）。このことから、日本人はストレス社会にあって睡眠の「質」に十分な満足を得られない状況であることがわかります。

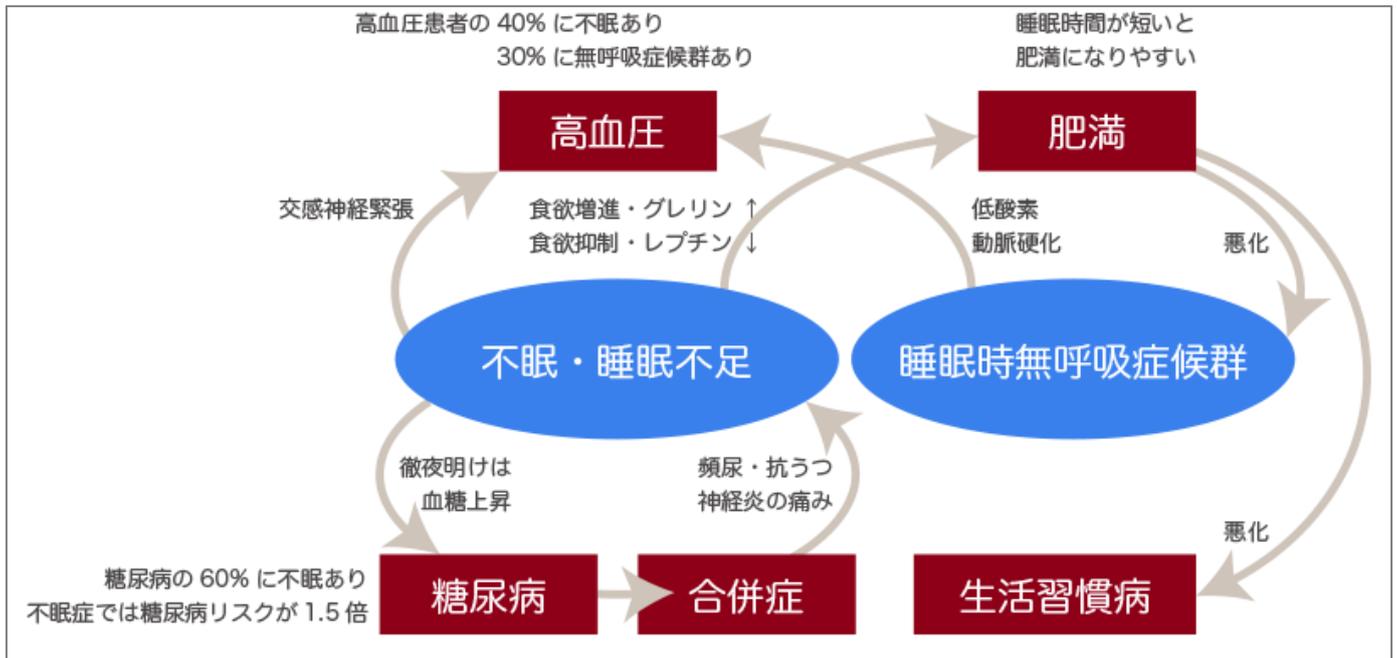
※図 1：2024年4月ヤマモリ調べ 回答=117人  
(2024.6.11 自社調査データへ差し替え)

睡眠について満足していますか？  
(2024年4月ヤマモリ調べ/回答=117人)



加えて、厚生労働省によると不眠・睡眠不足は高血圧や肥満など、様々な生活習慣病を増悪させることが分かっています（※図 2）。つまり、睡眠の質を向上させることは心と身体、両方を多くのリスクから守ることに寄与します。

※図 2：「健やかな眠りの意義」厚生労働省 生活習慣病予防のための健康情報サイト e-ヘルスネット



こうした現代日本が抱える睡眠の問題を受け、ヤマモリはこの度、睡眠の質（眠りの深さ）を向上させ、すっきりとした目覚めを得ることに役立つことが報告されている GABA を使用した「GABA100 睡活（すいかつ）ピネガー」を新発売いたします。

GABA（ギャバ、γ（ガンマ）-アミノ酪酸）はアミノ酸の 1 種で、健康維持に寄与する数多くの機能があり、毎日の摂取が勧められています。ヤマモリは、自社で生成できる GABA（GABA100）を様々な自社商品に活用し、GABA を毎日、手軽においしく召し上がっていただくお手伝いをしてきました。

機能性表示食品

**睡眠の質**（眠りの深さ）  
を向上させ、すっきりとした目覚めを得ることに役立つ

仕事や勉強による一時的な  
**精神的ストレスや疲労感を緩和**

血圧が高めの方の**血圧を下げる**

さらに、「GABA100 睡活ピネガー」は GABA による以下 3 点の機能・トリプルヘルスクレームで機能性表示食品として届出が受理されています。

- (1) 睡眠の質（眠りの深さ）を向上させ、すっきりとした目覚めを得ることに役立つ
- (2) 仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感を緩和する
- (3) 血圧が高めの方の血圧を下げる

本品は (1) ~ (3) の機能を得るために 1 日に 30ml（4 倍希釈時 120ml）を摂取することを推奨しています。酢の飲みにくさを感じさせない爽やかな乳酸菌飲料味で、水や炭酸で割ってすっきり飲む以外に、牛乳や豆乳で割ってヨーグルトのように楽しむこともお勧めです。

また、本品はヤマモリの酢飲料の特徴でもある“砂糖不使用”を踏襲しており、例えば夜、お風呂上がりのリラックスタイムにも罪悪感なく召し上がっていただけるので健康のために糖質を控えたい方にも安心です。さらに、1 本で 16 杯分 = 1 杯あたり約 53 円（税別）、ご家族で毎日続けて召し上がっても負担の少ないお得な価格設定です。

1 杯で睡眠・ストレス・血圧の 3 つをケアできて砂糖不使用、そしてお財布にもやさしいうれしいことばかりの、魅力満載の一品です。



ヤマモリは 130 余年にわたり醤油・醸造と歩んできた歴史と実績、続けてきた研究の成果を活かし、これからも「おいしさ」と「健康」を両立させる食品の提案を続けてまいります。

## <商品概要>

	商品名/画像	GABA100 睡活ビネガー
	内容量	500ml
	希望小売価格	850 円 (税別) / 918 円 (税込)
	商品特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>● 乳酸菌飲料味のお酢飲料 (ビネガードリンク) です。</li><li>● GABA には「睡眠の質 (眠りの深さ) を向上させ、すっきりとした目覚めを得ることに役立つ機能」、「仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感を緩和する機能」、「血圧が高めの方の血圧を下げるのを助ける機能」があることが報告されています。(GABA100mg 配合/1 杯*)</li><li>● 砂糖不使用、4 倍希釈。1 本でコップ 16 杯分* *本品 30ml=4 倍希釈時 120ml</li><li>● 機能性表示食品です。</li></ul>
	発売日	2023 年 9 月 1 日 (金)
	販売先	全国 (スーパーマーケット・ドラッグストア及びインターネット通販)
	ホームページ	<a href="https://www.yamamori.co.jp/products/gaba100_suikatsu_vinegar/">https://www.yamamori.co.jp/products/gaba100_suikatsu_vinegar/</a>

## 【ヤマモリの GABA (GABA100) とは】

ヤマモリは醤油醸造を祖業とし、今年で 134 年を迎える総合食品メーカーです。調味料、レトルト食品、飲料など多岐に及ぶカテゴリーの商品を開発する傍らで醤油の醸造にかかわる研究を続ける中、2004 年に自社の醤油醸造過程で GABA を産生する乳酸菌を発見。安定的に生産できる方法を確認し、特許を取得しました (GABA40 : 特許 4921721 号)。それからさらに研究を重ねて 2022 年、さらに高濃度の GABA (GABA100) の生成に成功しました。自社商品だけでなく素材として業務用の販売も開始しています。(GABA100 : 特許出願中)

## < 会社概要 >

企業名 :	ヤマモリ株式会社
代表者 :	代表取締役社長執行役員 三林 圭介
本社所在地 :	三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
創業 :	1889 年
設立 :	1951 年
資本金 :	4 億 3500 万円
従業員数 :	809 名 ※パートタイマー含む
事業内容 :	醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売
公式サイト :	<a href="https://www.yamamori.co.jp/">https://www.yamamori.co.jp/</a>

## <本件に関するお問い合わせ先>

ヤマモリ株式会社 広報部  
担当 : 神門 (070-8813-8295) e-mail: [n\\_jinmon@yamamori.co.jp](mailto:n_jinmon@yamamori.co.jp)

※農政クラブ、農林記者会、名古屋経済記者クラブ同時リリースです。