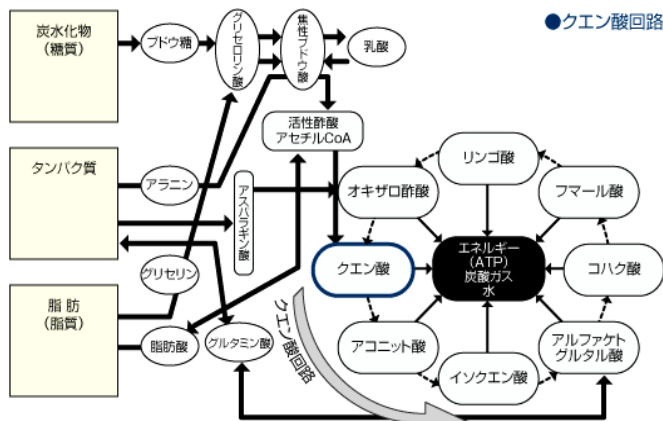


* もろみ酢とクエン酸の関係



沖縄の名産「泡盛」のもろみを蒸留してアルコール分を除いた後に残る「かしじゅー」から造られる。天然醸造のエキスである“もろみ酢”には泡盛独特の製法である黒麹菌と酵母による天然発酵から生成された“クエン酸”を主体とした有機酸や、体に必要な必須アミノ酸などが含まれています。

特にクエン酸は、レモンや梅干しなどに含まれる酸味成分の一つで、昔から美容・健康に良いとされています。クエン酸は“クエン酸回路”の原動力となり、アミノ酸は体をつくるたんぱく質の原料となります。私たちの体では、食物から取り入れ消化した栄養分をクエン酸をはじめとする8種類の酸に変化させながらエネルギーをつくり出しています。これが有名なノーベル賞受賞のクレブス博士が提唱した“クエン酸回路”と呼ばれるもので、体に活力を与え、健康と美容のために大切な働きをしています。