

1日たったのスプーン2杯で、記憶力維持をサポートする機能性表示食品。

株式会社 咲吉

低下する

商品名 おコメと糀だけで作った発酵食品「さきち糀」

事業名 認知機能へ訴求した機能性表示食品の加工米飯の開発・販路開拓



### 私たちの思い

「エルゴチオネイン」は記憶力維持のサポートだけでなく、フレイル(老化による疾患)や美容にも優れた効果があるとされていることから、年齢や性別を問わず、多くの方にお試しいただきたい商品です。いま世界中で注目されている「エルゴチオネイン」をここ長崎から全国へ届けていくことが私たちの夢です。



### 商品について

「さきち糀」は丹精込めて栽培された地元の棚田米と、当社職人が作る米糀のみを使用して製造した発酵食品で、「エルゴチオネイン」を含んでいるのが最大の魅力です。エルゴチオネインは記憶力維持をサポートする効果が期待できることから、近年注目を浴びている成分です。「さきち糀」はこのエルゴチオネインを毎日の食事から摂取できるようにパウダー状になっています。ほんのり香ばしくて甘いパウダーはヨーグルトやアイス、トーストなどにかけるのももちろん、料理に練り込んでもOK。様々なアレンジをお楽しみください。

### エルゴチオネインを豊富に含んだ機能性表示食品

「さきち糀」は記憶力維持をサポートする「エルゴチオネイン」を豊富に含んでいる機能性表示食品です。エルゴチオネインはきのこや菌類のみが自ら合成できる強い抗酸化作用を持つ希少なアミノ酸の一種ですが、「さきち糀」はきのこではなく、米から生成されているのが特長です。抗酸化作用とはストレスなどにより人の体内で発生する活性酵素を除去する働きのこと。過剰な活性酸素は老化や生活習慣病の原因になるとされています。

エルゴチオネインの摂取目安は1日5mg。「さきち糀」ならティースプーン2杯分で手軽に摂取することができます。

住所 長崎県大村市黒丸町531-5(本社)  
長崎県東彼杵郡川棚町下組郷21-1(工場)  
HP <https://sakichi.sakura.ne.jp/>  
電話 0956-59-4100(工場)  
FAX 0957-55-7940(本社)



2016年に、運営する障がい者就労支援施設の利用者の働く機会を作る目的で糀関連事業を第三者事業継承し、株式会社咲吉としてスタート。主力商品は昔ながらの製法のこだわった味噌と、米麴をたっぷりと使用したノンアルコールの甘酒である。今後は「さきち糀」に続くような、米から作るエルゴチオネインを手軽に摂れる加工食品や新たなニーズを開発していきます。