

クエン酸・アミノ酸を豊富に含む もろみ酢パウダー

もろみ酢について

もろみ酢とは、沖縄のお酒・泡盛の製造副産物（もろみからアルコールを蒸留した後に残ったもろみ粕）を圧搾・ろ過した液体です。泡盛造りで用いられる黒麹菌は、他の菌の繁殖を抑えるために大量のクエン酸をつくります。アルコールを蒸留した後のもろみ粕には、クエン酸だけでなく、アミノ酸も豊富に含まれます。血液サラサラ、疲労回復などの効果が期待できます。



取扱形態：パウダー



金秀バイオ株式会社
KANEHIDE BIO CO., LTD.

〒901-0306 沖縄県糸満市西崎町 5-2-2

— <お問合せ先> —

TEL : 098-994-1001

FAX : 098-994-0636

<http://www.kanehide-bio.co.jp>

もろみ酢パウダー

品質規格「もろみ酢粉末」

分析項目	規格値	試験方法
外観・性状	淡い肌色～淡い黄土色の粉末 異味・異臭・異物なし	官能評価
一般生菌数	3.0×10 ³ 個/g 以下	標準寒天培地法
大腸菌群	陰性	BGLB 培地法
水分活性	Aw0.5 以下	水分活性測定器

表示例：もろみ酢粉末（デキストリン、もろみ酢/加工デンプン）
 荷姿：粉末（10kg/箱）
 賞味期限：製造日より2年
 加工例：ハードカプセル、錠剤など

【当社が取扱う主な沖縄素材】

- オキナワモズク由来フコイダン
- 各種ウコン
- 与那国長命草(ポタンボウフウ)
- クワンソウ(アキノワスレグサ)
- もろみ酢
- 馬鞭草(クマツヅラ)
- 青パパイヤ
- シークァーサー
- ゴーヤー(ニガウリ)
- ノニ 他



2019年9月作成



金秀バイオ株式会社
KANEHIDE BIO CO., LTD.

〒901-0306 沖縄県糸満市西崎町 5-2-2

〈お問合せ先〉

TEL : 098-994-1001
 FAX : 098-994-0636
<http://www.kanehide-bio.co.jp>