



食べる点滴

酒粕の優れた点











料理ごとの調味効果

不快感の抑制

水産加工品
練り物
煮　物
珍　味
など

発酵感の付与

チーズ
総　菜
だ　し
た　れ
スープ　など

旨味の付与

饅　頭
プレッツェル
粕汁の素
など

飯田商事株式会社

HPはこちら

公式SNSはこちら

https://www.iidagroup.co.jp/iida_trading/

https://www.instagram.com/iida_trading_company/

酒粕の成分とその効果

アミノ酸類 ※

米及び発酵(酵母)由来の粕各種

アミノ酸が**旨味、複雑味、後味を付与**

ペプチド類 ※

畜産臭、魚臭などと結合し**風味を改善**

糖質類

米由来の**甘味を付与**

香り成分

発酵由来の風味が**熟成感を付与**

※アミノ酸類　ペプチド類：清酒の製造工程のなかで、酵母や米のたんぱく質が分解されてできる成分

酒粕１００ｇ当たりの栄養成分（日本食品標準成分表八訂による）			
エネルギー	２１５kcal	ビタミンB1	０．０３ｍｇ
たんぱく質	１４．９ｇ	ビタミンB2	０．２５ｍｇ
脂質	１．５ｇ	ナイアシン当量	５．３ｍｇ
炭水化物	２３．８ｇ	ビタミンB6	０．９４ｍｇ
食物繊維	５．２ｇ	葉酸	１７０μg
カルシウム	８ｍｇ	パントテン酸	０．４８ｍｇ
亜鉛	２．３ｍｇ	食塩相当量	０ｇ

飯田商事株式会社





酒粕
美容効果











美白効果 ※

酒粕含有物の
チロシナーゼ が
L-チロシン
Lドーパ
ドーパキノン
に作用することで
シミ・ソバカスを防御

しっとり すべすべ効果 ※

酒粕含有物の
αエチルグルコシド
αグリコシルグリセロール
には
保湿効果
肌荒れ防止効果
があることが
知られています

ダイエット効果 ※

酒粕含有物の
米由来の**ﾚｼﾞｽﾀﾝﾄﾌﾟﾛﾃｲﾝ**
米由来の**難消化成分**
酵母由来の**βグルカン等の植物繊維**などが
アミラーゼの活性を阻害することで
血糖値の上昇を抑え
太りにくくなります

※出典：「酒粕パワーでやせる！健康になる！」学研
※出典：「酒粕健康パワー」世界文化社　より

飯田商事株式会社
https://www.iidagroup.co.jp/iida_trading/

公式SNS
https://www.instagram.com/iida_trading_company/





酒粕



健康効果









降　血圧効果 ※

血圧を下げる薬の一つ

ACE阻害剤

に負けない作用をする
ペプチドが
月桂冠総合研究所様
によって発見されています。

うつ状態改善効果 ※

Sアデノシルメチオニン

が酒粕の酵母に含まれており
ドーパミンやセロトニン
をつくり出す働きがあるとされ
うつ病に対する効果
が期待されています。

動脈硬化を防ぐ効果 ※

動脈硬化対策は

コレステロール抑制が有効

ラットの実験により
酒粕が血清や肝臓中の
コレステロールの上昇を
著しく抑える
事がわかっています。

※出典：「酒粕パワーでやせる！健康になる！」学研
※出典：「酒粕健康パワー」世界文化社　より

飯田商事株式会社
https://www.iidagroup.co.jp/iida_trading/

公式SNS
https://www.instagram.com/iida_trading_company/