

こめこうじ

乳酸菌 × 米糀

発酵調味料 「白神ささら」

白神ささらは、白神山地から発見された乳酸菌「ささら」を活用し、米糀を原料として作った乳酸菌発酵調味料です。

腐敗を防ぐため大量の食塩を添加した塩糀とは異なり、白神ささらは食塩無添加です。

このため、スイーツなどの食品にも幅広く使え、おいしさ・まろやかさを引き立てます。

また、γ-アミノ酪酸（GABA）やアンジオテンシン変換酵素（ACE）阻害ペプチドを含んでいるため、高血圧予防にとっても効果的です。

現在さらに機能性を研究中ですが、抗酸化作用やメラニン色素抑制作用を持ち、アンチエイジングや美容に対する有効性が示されています。



紹介文監修

秋田大学 教育文化学部

地域文化学科 地域社会講座 地域社会コース

池本 敦（いけもと・あつし）教授

【研究分野】

地域食資源、機能性食品、健康食品、

サプリメント、n-3系脂肪酸、ドコサヘキサエン酸

<http://www.akita-u.ac.jp/eduhuman/>

白神
ささら