

おたまやの紅麹で合成脂肪減と高血圧予防

紅麹とはお米などの穀類を蒸したものに紅麹菌（モノコリン k、GABA）を繁殖させて出来た麹が『紅麹』となり、通常の米麹に比べて鮮やかな紅色をしている為に紅麹と呼ばれます。古くから漢方の生薬としても利用されてきました。

天然の紅麹は個体で 3 週間かけて出来、その後乾燥調整と粉末で 1 ヶ月もの日数が掛かります。

紅麹 01～08 モノコリンK粒～粉末タイプ



モノコリン k を形成する麹菌で培養する紅麹は、コレステロールの合成を減らす働きがあり、脂質異常症（高脂血症）の予防に効果がある物質です。

紅麹 09～11 GABA 粉末～粒タイプ



GABA(ギャバ)を形成する麹菌で培養する紅麹は、アミノ酸の一種で血圧を下げ高血圧の予防があるだけでなく、精神安定作用やストレス軽減作用があります。

粉タイプはお湯で溶けるので湯冷ましにでお飲み頂くか、ヨーグルト、お菓子の材料などでも。粒タイプは紅麹の形を残しながら色付けなどにもご飯、甘酒作り（炊飯時に投入）

注）紅麹だけでは甘～い甘酒はお作り出来ません！甘酒作りは米麹をベースにお作り頂き約 10～20% の紅麹を加えて頂き色付けやの成分補助としてご使用下さい。



● 紅麹茶

湯のみ茶碗に小スプーン
(0.25cc) ですり切り約 3 杯



● 紅麹甘酒

紅麹甘酒作りは**おたまやの生麹**と合わせて仕込んで♪



● 紅麹ご飯

ご飯で炊きこむ場合米 1 合に
対し大スプーン (5cc) 約 2 杯



M. ruber



M. pilosus



M. vitreus



M. pilosus
(XI-48 株)



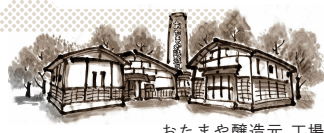
M. anka



M. purpureus

天然の紅麹（個体培養）で作られた紅麹にはコレステロールの低下作用や、血糖降下作用もある事が実証されています。

PAT、NO.1318012 より



おたまや醸造元 工場

有限会社 おたまや

☎ 0120-23-0055

☎ 0238-23-1850 ☎ 0238-23-1851

〒992-0054

山形県米沢市城西 4-7-33

<https://www.otamaya.com/>

