

薩摩・福山酢醸造 純玄米黒酢



AFCの黒酢せさみん 新発売

株式会社エーエフシー
(AFC-HDグループ)



株式会社エーエフシー(本社:静岡県静岡市、代表者:浅山 雄彦)は、11月1日より、通信販売にて、健康食品『AFCの黒酢せさみん』の発売を開始いたしました。

本商品は、『ヤマシゲ』ブランドで知られる福山酢醸造株式会社の露天かめ壺仕込み「黒酢もろみ」と「黒酢」を主に、古式圧搾法一番搾油の「セサミン」高含有黒ゴマ油、栄養素豊富な植物「長命草」を配合し、若々しさ、健康と美しさをサポートいたします。

■200年の伝統を守り抜く福山酢醸造株式会社『ヤマシゲ』の「黒酢」

鹿児島県福山町で200年以上も続く伝統の露天かめ壺仕込み黒酢。福山酢醸造株式会社は、文政3年(1820年)頃より伝わるその醸造方法をかたくなに守り、『ヤマシゲ』のブランドで知られる黒酢を熟練の黒酢職人が手作りで育てています。

◆AFCこだわりの原料◆

①「黒酢」「黒酢もろみ」

国産丸玄米、地下水、自家製の麴(こうじ)から造られる『ヤマシゲ』の「黒酢」には9種類の必須アミノ酸を含む生命維持に必要なアミノ酸を含有しております。熟成時にできる「黒酢もろみ」も本商品に配合し、アミノ酸の他にビタミンやミネラル、繊維質などの栄養素も摂取していただけます。

②「セサミン」

ミャンマー産の「セサミン」高含有黒ゴマから古式圧搾法で搾油いたしました。得られた黒ゴマ油は雑味の少ない一番搾油にこだわり、「セサミン」をはじめとするゴマリグナンなどゴマの栄養成分がそのまま含まれております。

③「長命草」

九州南部から沖縄に至る海岸の断崖などに自生するセリ科の植物で、過酷な環境を耐えしのいで育つため、ポリフェノールやカルシウム、カロテン、ビタミンC、ビタミンEなど栄養素を豊富に含んでおります。長寿県沖縄では、和え物や天ぷら等の食材として古くから食されています。

【製品概要】

商 品 名	AFCの黒酢せさみん
販売価格(税込)	1,980円
内 容 量	60粒 (1粒615mg)
主 要 成 分	黒酢もろみ末、黒酢、ゴマ油(セサミン含有)、ボタンボウフウ(長命草)、大豆ペプチド
形 状	ソフトカプセル

■商品に関するお問い合わせ先



株式会社エーエフシー 静岡本社 マーケティング部

〒422-8027 静岡県静岡市駿河区豊田2丁目4-3

TEL 054-284-8084 (直通) 担当:渡井

■本件に関するお問い合わせ先 (報道関係の方)

株式会社 AFC-HD アムスライフサイエンス 広報 IR 担当

〒422-8027 静岡県静岡市駿河区豊田 3 丁目 6-36 TEL.054-281-5238 FAX.054-281-5139