

KOKENのお米由来発酵原料

米



米麴




酵母



水



日本酒



発酵

副産物

酒粕



発酵

NEW AF コメ発酵液 SHONAI BIJIN

▲

コメ発酵液 SHONAI BIJIN

コメ発酵液 SHONAI BIJIN 水

コメエキスコークン

熟成酒粕



熟成酒粕エキス
KOHAKUYUKI

KOKENコメ由来成分比較

	熟成酒粕エキス KOHAKUYUKI	AFコメ発酵液 SHONAI BIJIN	コメ発酵液 SHONAI BIJIN	コメ発酵液 SHONAI BIJIN 水	コメエキスコークン
	バイプロダクト(副産物) の有効活用	日本古来の発酵法(生酏)へのこだわり			17年以上の ロングセラー品
全成分	酒粕エキス:80% BG(植物):20%	コメ発酵液:70% BG(植物):30%	コメ発酵液:80% BG(植物):20%	コメ発酵液:95% ペンチレングリコール(植物):5%	コメ発酵液:80% BG(植物):20%
製法	熟成(2段階発酵)	純米・生酏			純米吟醸
医薬部外品	×	×	○	×	○
アルコール	フリー	フリー	含(部外品規格) 9~18%	微含 0.2%以下	含(部外品規格) 9~18%
COSMOS	○	○	○	○	×
お米の産地	国産	山形県産			三重県産
酒蔵取材	○	○	○	○	×
特長	セラミド 肌バリア 泡質改善 ダメージケア	D-アミノ酸 整肌 美肌菌育成 ダメージケア	D-アミノ酸 整肌 血行促進 ダメージケア	水代替 機能性水 (機能性はSHONAIBIJIN同様)	保湿 整肌 血行促進
SDGs	化石燃料の代替、地域創生、文化の保全、廃棄物削減				
		バイオプラスチック初採用			

※本資料の記載内容は、現時点で入手できた資料及び実験データに基づいて作成しておりますが、記載内容はいかなる保証をなすものではありません。※本資料に記載された内容は、都合により変更させて頂く場合がございますので予めご了承ください。掲載データ及び関連書類に関する著作権、意匠権を含む一切の知的財産権は株式会社高研に帰属し、許可なく複製・転載・引用することは一切禁じます。尚、これら材料の安全な使用にあたっては、当該製品のMSDSを事前にご参照ください。また、当該製品を配合した消費者向け製品への表現については、医薬品医療機器等法の関連法規に従うようご注意ください。

