

無添加『純生コメ発酵液』仕込み

コメ発酵液 SHONAI BIJIN

本製品「コメ発酵液 SHONAI BIJIN」は株式会社 渡會本店と株式会社 高研の共同開発品

日本古来の伝統技術から生まれた
多機能型コメ発酵エキス

肌悩みへのアプローチ

つや肌

肌バリア

肌荒れ改善

血行促進

毛穴ケア

発酵美容成分

D-アミノ酸

コウジ酸

フェルラ酸

伝統製法

無添加製法

生酏

COSMOS認証



COSMOS
APPROVED

*raw material verified by ECOCERT GREENLIFE,
conform to the COSMOS Standard
and without animal origin*.

発酵成分が肌悩みに 多角的にアプローチ

日本酒には、アミノ酸・糖・有機酸・ミネラル・ビタミンをはじめとする発酵産物・栄養素のほかに、生体の抗炎症・抗酸化物質である「チオレドキシン」、真皮コラーゲン密度を高める「 α -EG」、アンチエイジング効果の期待される「天然D-アミノ酸」等が含有されていると一般的に報告されています。その他にも日本酒中の特定の機能性ペプチドが抗炎症・抗酸化効果を示す等も知られています。2000年以上受け継がれる日本独自の発酵技術は近代の科学技術と融合し、肌悩みに多角的にアプローチする化粧品原料へと新たな進化を遂げようとしています。

肌荒れ	毛穴	シワ・たるみ	乾燥
くすみ・ごわつき	アンチエイジング	しみ	血行不良

コメ発酵液SHONAI BIJINは、
美肌に関係する天然発酵成分を含有しています

フェルラ酸

肌を紫外線から守り、
肌の透明感・
アンチエイジングに関与

アミノ酸

天然保湿成分

コウジ酸

肌の透明感、
ハリ、弾力をアップ

α -EG

真皮コラーゲン密度を高め
肌弾力アップ

α -GG

コラーゲン・
ヒアルロン酸量を増やし、
肌の保湿性を高める
肌を美白に導く

天然糖

肌をしっとり保湿、
潤いキープ

エタノール

肌を引きしめ、
スッキリした
使用感を与える

有機酸

(乳酸、リンゴ酸、コハク酸)

ごわついた肌を滑らかに
新陳代謝を促し肌を柔らかく
肌を引きしめ、
キメを整える

D-アミノ酸

表皮、基底膜、
真皮にアプローチ





日本の伝統技法が生み出した コメ発酵液SHONAI BIJIN ～純生の誕生秘話～

日本酒は、日本の「國酒」であり、気候風土や日本人の忍耐強さ・丁寧さ・繊細さを象徴した「日本らしさの結晶」とも言われます。天然の微生物を巧妙に利用した日本特有の発酵技術から生み出される成分は700種類以上といわれており、「百薬の長」として知られています。米・麴・酵母・水、それらをブレンドする杜氏の技術により生まれた発酵液が完成します。コメ発酵液SHONAI BIJINは、生酏純米酒「庄内美人」の醸造技術から誕生しました。

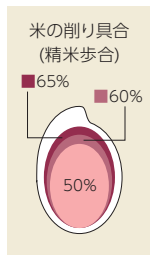
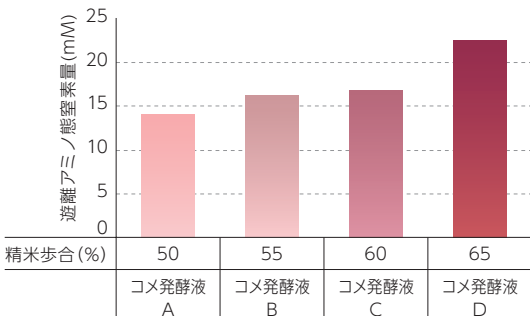
純

老舗の醸造技術 生酏純米酒「庄内美人」

生酏純米酒『庄内美人』は、株式会社 渡會本店で丹精込めて作られた日本酒です。江戸時代前期(元和年間、約400年前)創業の日本酒造りの老舗が生み出した穏やかな吟醸香がある一品となっています。精米歩合の大きい(削りの少ない)日本酒ほど、含有するアミノ酸量が多い傾向にあったため、コメ発酵液SHONAI BIJINでは精米歩合が65%と大きい「庄内美人」を採用しています。

コメ発酵液の遊離アミノ酸量(アミノ態窒素)

コメ発酵液4種類に含有するアミノ酸量を測定。

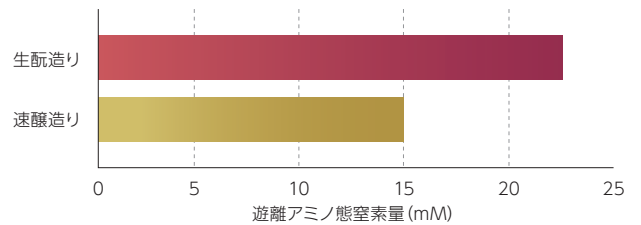


社内資料による

乳酸無添加の伝統製法「生酏」

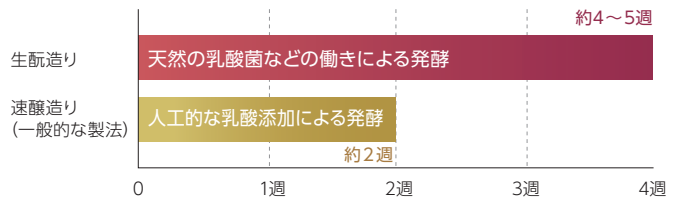
「生酏造り」は天然微生物(乳酸菌など)の力を巧妙に利用し、酒母(日本酒のもとになる部分、酏)中の酵母を純粋に培養する醸造技法です。生酏造りは江戸時代に確立された日本特有の伝統技法で、「乳酸無添加製法」という特長があります。現代の日本酒のほとんどが、製造期間短縮や品質安定のために乳酸添加製法の「速醸造り」を採用しているのに対し、庄内美人は、天然物パワーを最大限に生かした「生酏造り」を採用しています。生酏造りでは、様々な微生物が互いに影響しあい、多くの発酵産物を生み出しており、速醸造りの2倍以上の日数をかけ、酒母をじっくりと発酵・成熟させています。

アミノ酸含有量

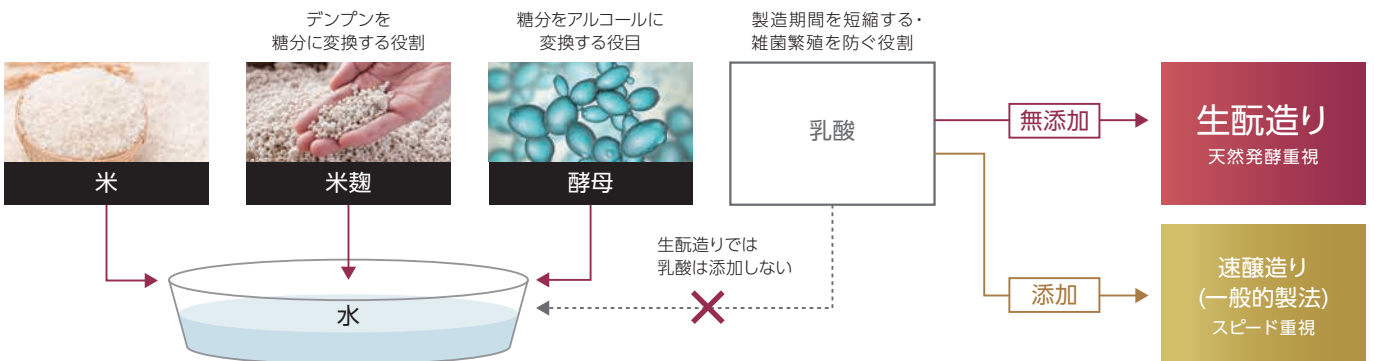


社内資料による

酒母製造にかかる期間



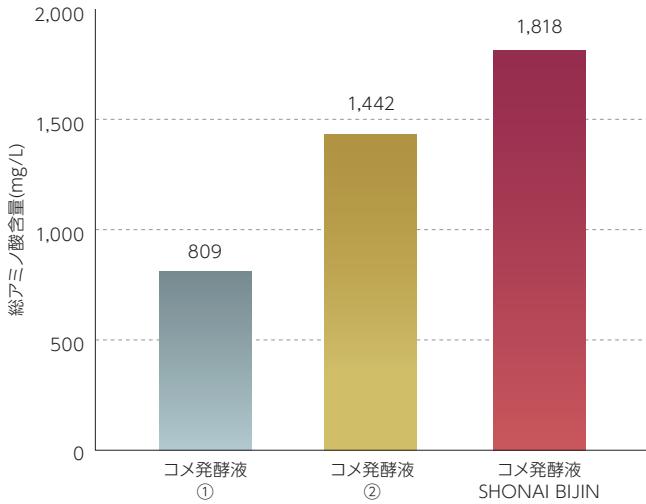
酒母(酏)づくり



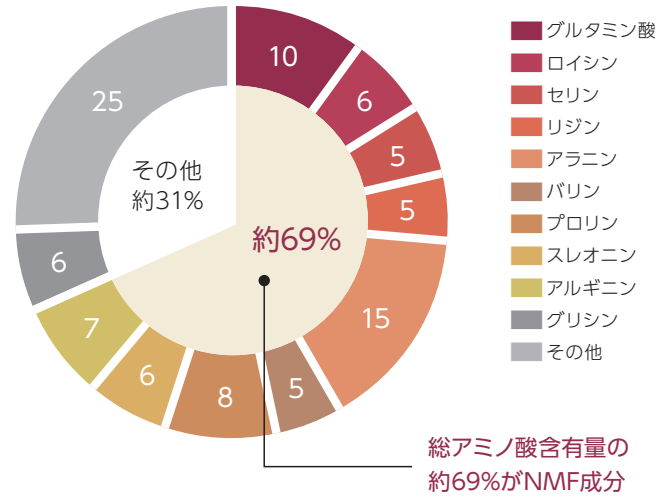
天然保湿成分「アミノ酸」

コメ発酵液SHONAI BIJINは、他のコメ発酵液に比べてアミノ酸が豊富に含まれています。また、コメ発酵液SHONAI BIJINは、肌に必要な天然保湿因子(NMF)をバランスよく含有しています。

アミノ酸総含有量



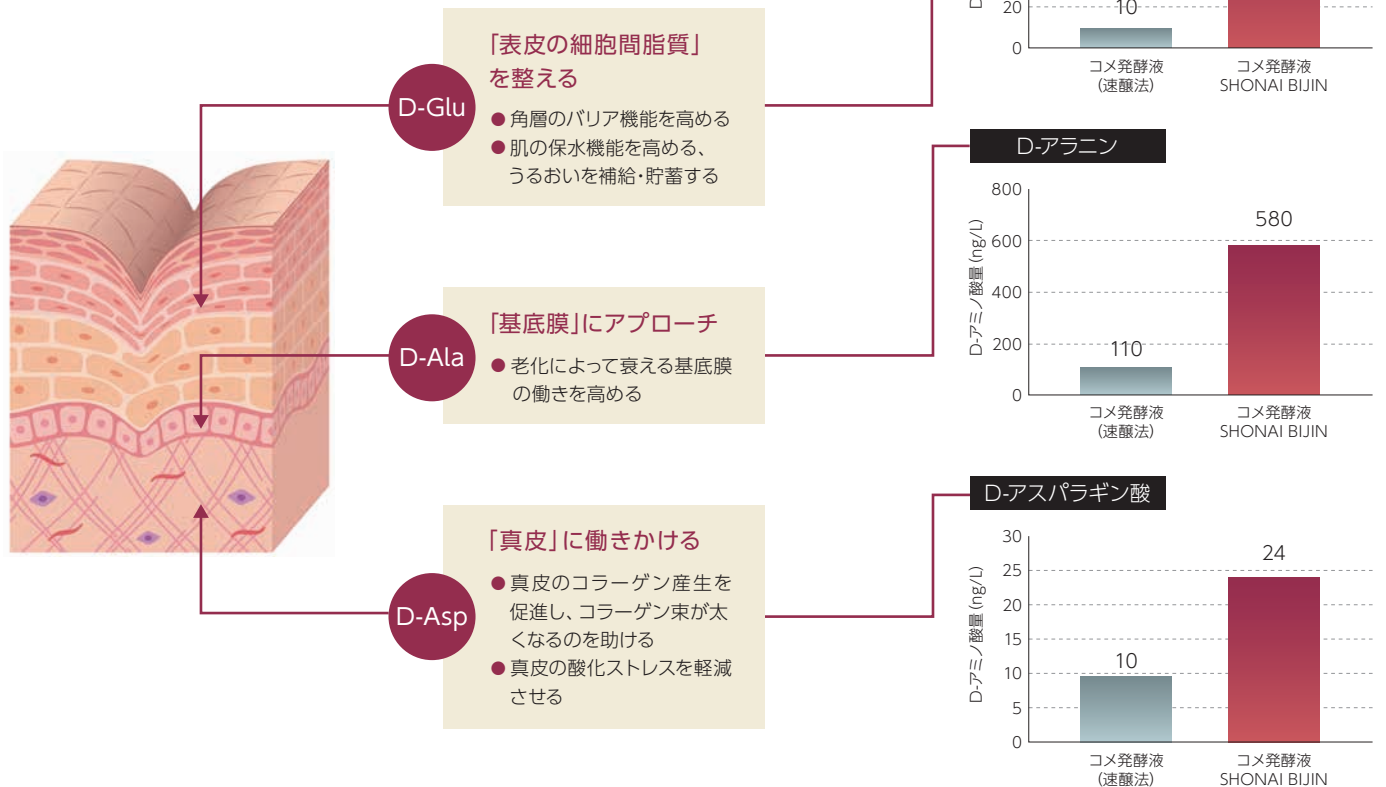
アミノ酸組成



社内資料による

美肌成分「D-アミノ酸」

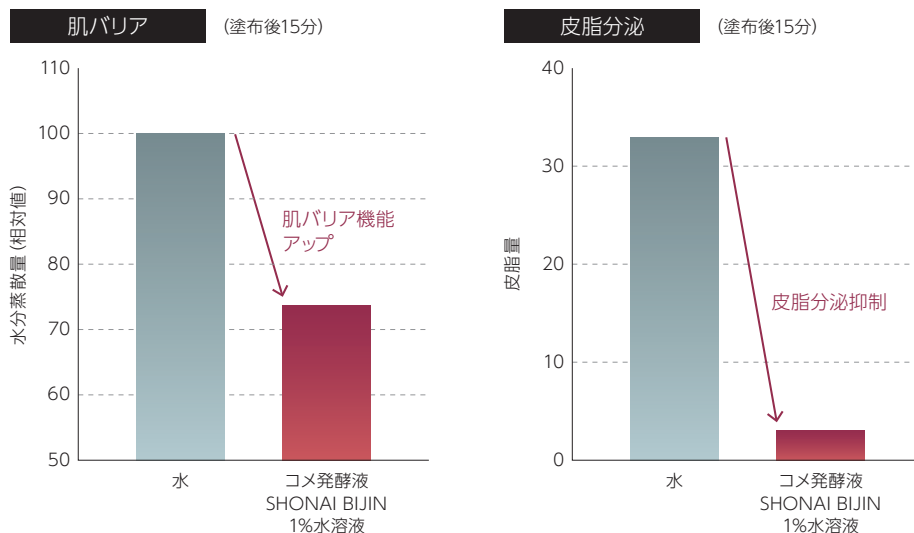
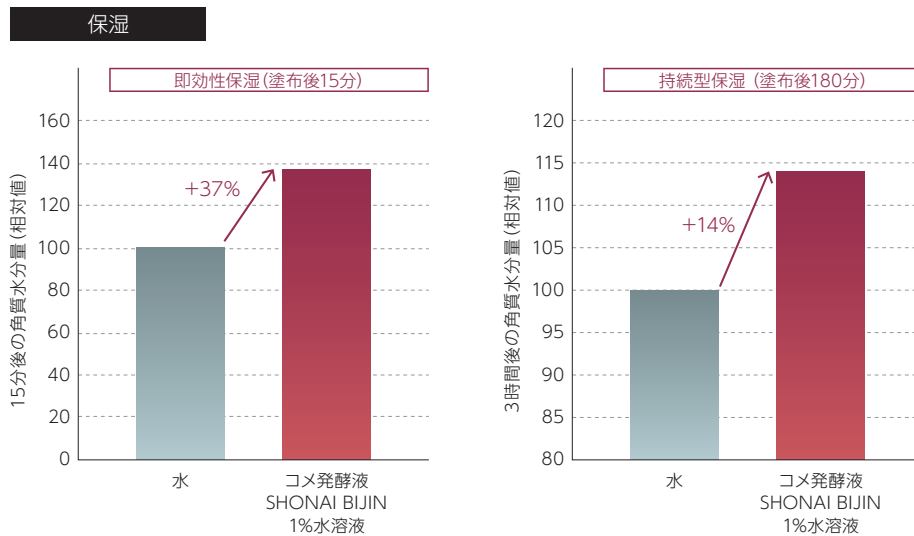
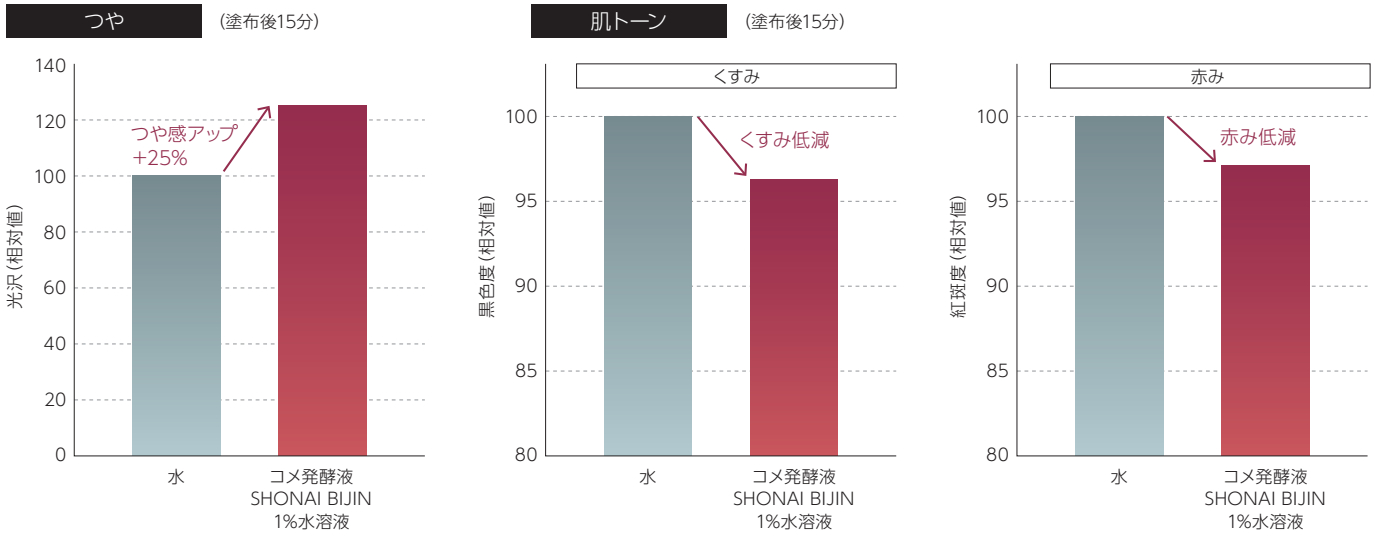
生醗製法のコメ発酵液SHONAI BIJINは、加齢に伴い減少する美肌成分「D-アミノ酸」を豊富に含んでいます。中でも、D-グルタミン酸(D-Glu)、D-アラニン(D-Ala)、D-アスパラギン酸(D-Asp)は表皮、基底膜、真皮それぞれに働きかけ、美肌作りをトータルでサポートします。



社内資料による

肌への効果

上腕部に水もしくはコメ発酵液SHONAI BIJIN 1%配合水溶液を塗布。塗布後の肌状態を測定しました。コメ発酵液SHONAI BIJINは肌のつやや肌トーンを改善し、高い保湿効果および肌バリア効果を有することが確認されました。皮脂分泌の多い男性で顕著な皮脂分泌抑制効果がみられたことから、皮脂分泌をコントロールする効果が期待できます。

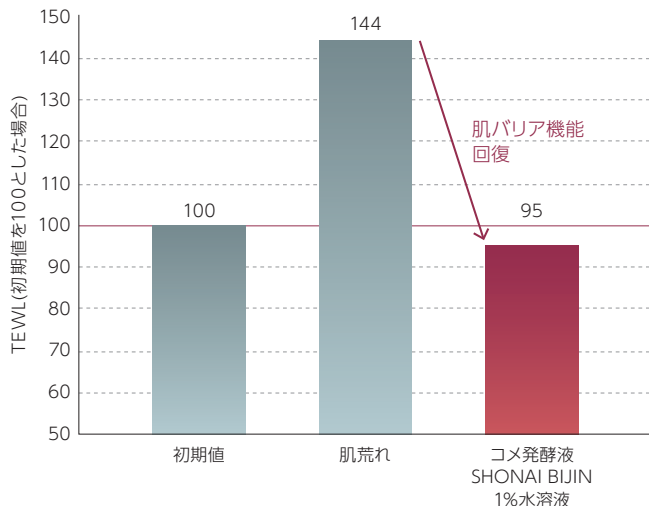


肌荒れ改善効果

肌バリア回復

テープストリッピングにより、荒れ肌を作製。コメ発酵液 SHONAI BIJIN 1% 配合水溶液を3日間連日塗布した時の経表皮水分蒸散量 (TEWL) を測定し、肌バリア状態を評価しました。

コメ発酵液 SHONAI BIJIN 塗布群では、肌バリア機能が回復していることが確認されました。

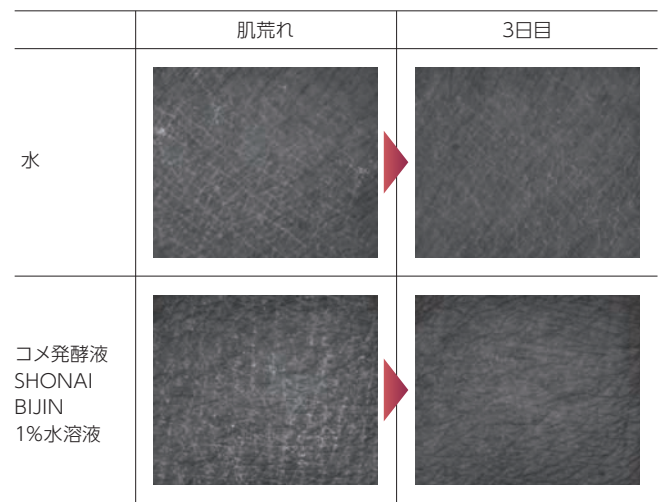


社内資料による

乾燥度改善

テープストリッピングにより、荒れ肌を作製。水もしくはコメ発酵液 SHONAI BIJIN 1% 配合水溶液を3日間連日塗布した時の外観を観察しました。

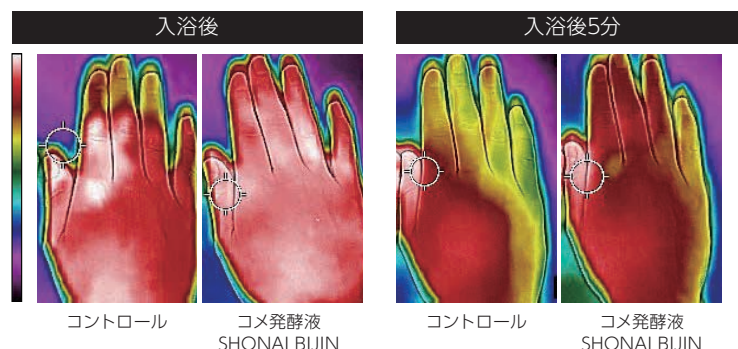
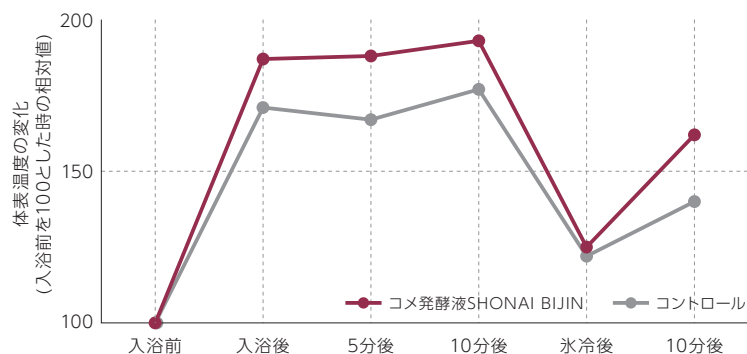
水塗布群では3日目でも白く乾燥した部分が見られるのに対し、コメ発酵液 SHONAI BIJIN 塗布群では乾燥した部分がほとんど見られませんでした。



社内資料による

血行促進効果

コメ発酵液 SHONAI BIJIN を10% 配合したお湯に氷水で冷やした手を3分間入浴。入浴後の肌温度の変化をサーモグラフィーにより観察しました。さらに、入浴10分後に再度氷水で手を冷やし、そこからの体温回復を観察しました。コメ発酵液 SHONAI BIJIN には血行促進効果による体温上昇効果や体温回復効果を確認できました。体を素早く温めるのをサポートし、湯上りの冷えを抑える効果も期待できます。



社内資料による

こだわりの純庄内産仕込み

コメ発酵液SHONAI BIJINは、 日本屈指の米の産地である「庄内平野」の素材を 厳選して作られています。

株式会社渡會本店のある山形県鶴岡市は精進料理や在来作物などが注目され、
2014年にユネスコ食文化創造都市に認定されました。

「日本人が本来もつ食の豊かさと、その原点を気づかせてくれる」

という文化を世界に発信することで、

文化の多様性の保護と世界の持続可能な発展に貢献しています。

コメ発酵液SHONAI BIJINには、こういった地域風土・想いも込められています。



山形県 庄内地方



COSMOS
APPROVED

天然素材とナチュラルな発酵にこだわった
コメ発酵液SHONAI BIJINは、
COSMOS登録原料です。

raw material verified by ECOCERT GREENLIFE, conform to the COSMOS Standard and without animal origin

- ☑ 動物由来原料不使用
- ☑ 遺伝子組み換え原料不使用
- ☑ 動物実験未実施



COMMITMENT

素材へのこだわり



米

特定農家と協力した契約栽培米をブレンド(美山錦・はえぬぎ)し、独自の原料米処理により、素材の生酩造りらしさを引き出しています。



水

庄内平野を代表する名水「月山・朝日山系清浄水」を使用しています。不純物が少なく硬度が低いのが特長で、穏やかな発酵と雑味の少ないきれいな醸造につながります。

酵母・麴

自社培養した伝統ある酵母や麴を米の特性に合わせて独自に使い分け、通常の3倍以上の酵母を使用することで、酵母の力を最大限に活かした健全醗酵を行っています。



COMMITMENT

発酵へのこだわり



発酵



蔵元

株式会社 渡會本店

江戸時代前期(元和年間、約400年前)創業の老舗酒蔵です。伝統製法を取り入れたパーソナライズ化を重視し、時代に先駆けた製品開発を行っています。

発酵①

日本酒の発酵はワインやビールとは異なり、1つの樽の中で複数の発酵が同時進行する発酵(並行複発酵)です。作り手の感性、杜氏の技術力、環境などが複雑に組み合わさり、唯一無二の発酵液が出来上がります。

発酵②

米、麴、酵母、水。シンプルな素材と天然物の生み出す発酵を丁寧に促す「生酏製法」を採用しています(詳細p3)。この発酵で造ったコメ発酵液SHONAI BIJINにはアミノ酸、ペプチド、D-アミノ酸など様々な成分を含有しています。



伝統技法

麴と蒸米を混ぜ合わせてすりつぶす「もと摺り(山卸)」という伝統技法を取り入れています。一般的な製法では行われない工程で、手間暇をかけ、丁寧に米をすりつぶすことで、生酏特有の発酵を促しています。

「生酏製法」と「山卸」の両伝統技法は、通常の倍以上の手間と時間がかかり、安定的に行うことも極めて難しいため、限られた酒蔵でのみ継承されています。

コメ発酵液SHONAI BIJINは、日本古来の発酵技法にこだわった貴重なコメ発酵液です。

安全性評価 ヒト皮膚累積刺激性試験(HRIPT):陰性(10%配合水溶液にて試験)

製品番号	製品名	表示名称	INCI名/中文名称	他成分	包装
RFF-221	コメ発酵液 SHONAI BIJIN BG	化粧品:コメ発酵液 部外品:コメ発酵液	RICE FERMENT FILTRATE (SAKE) 稻米发酵产物滤液	BG(植物由来)	1kg

原産国:日本 原産地:山形県

※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。

お問い合わせ

株式会社 高研

〒112-0004 東京都文京区後楽1-4-14
TEL 03-3868-0560 FAX 03-3816-3570

<https://koken-cosme.com/>

