

3大栄養素

しょうゆは、**300種類以上のアミノ酸・成分を含むエキス!**

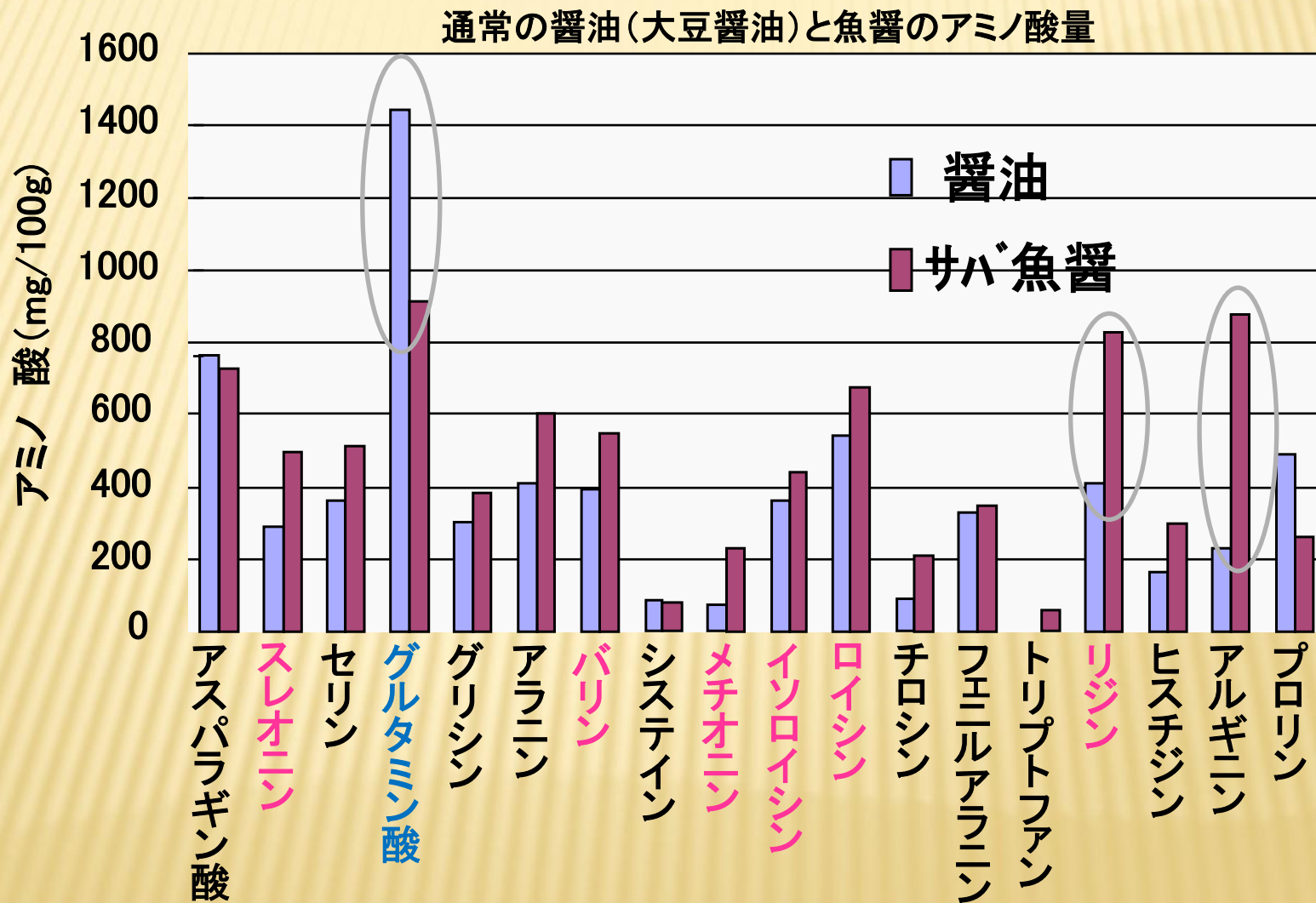
栄養素	働 き
炭水化物	エネルギー
脂肪	エネルギー
タンパク質	体のすべての骨・臓器・血液・ホルモン・免疫抗体・遺伝子等を作ります。 人の体は、タンパク質を分解し、 アミノ酸 にしてから吸収、細胞は遺伝子情報によって、その細胞をアミノ酸から造り出します。 したがって、原料になるアミノ酸が1つでも足りないとその細胞を造れません。 約2ヶ月で細胞は新しい細胞に入れ替わります。

旨み(うまみ)物質

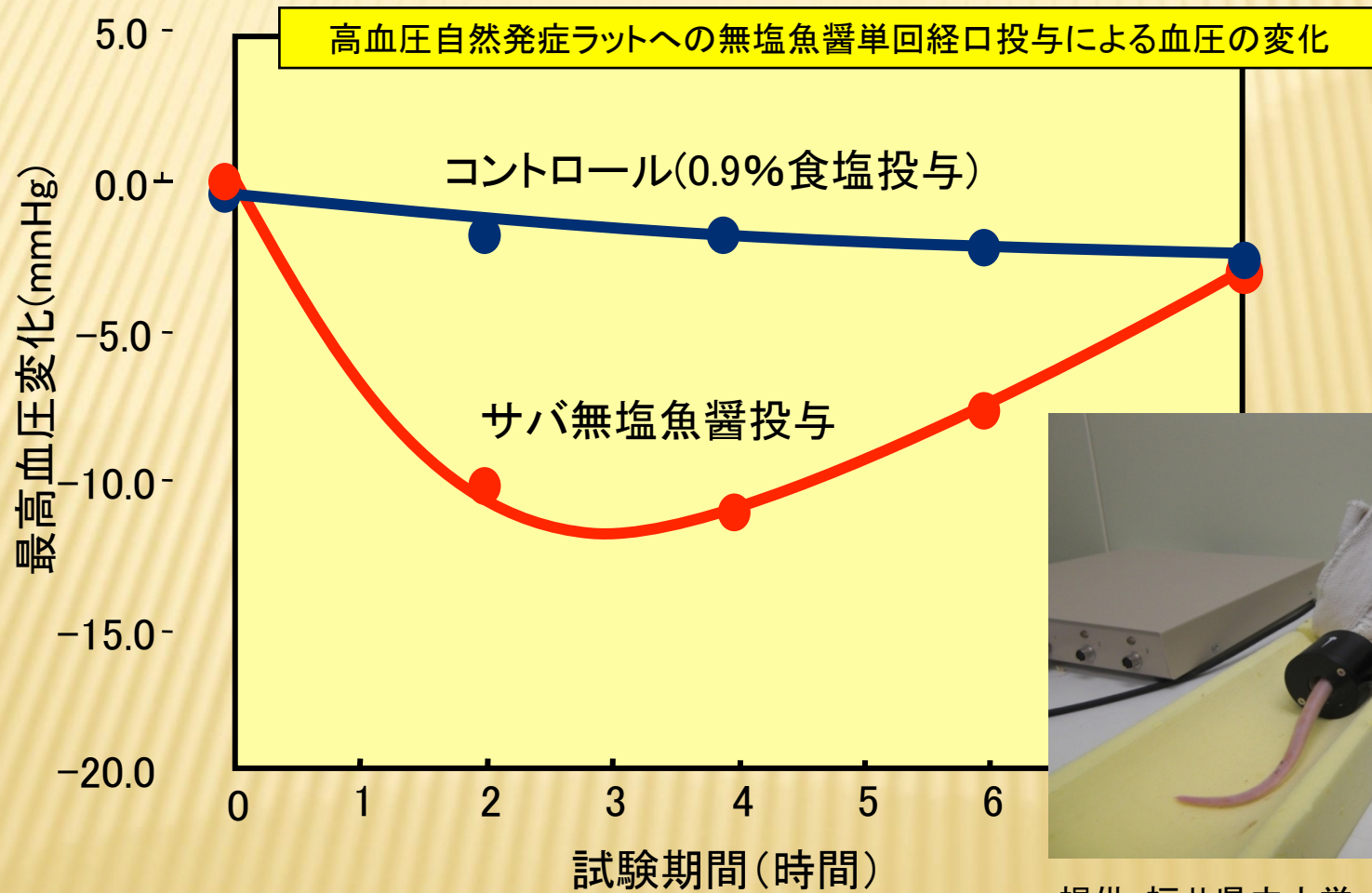
系列	旨み物質	食品
アミノ酸系 (大豆醤油、通常の醤油)	グルタミン酸	昆布・チーズ・茶など
	アスパラギン酸	醤油・味噌・野菜類
核 酸 系 (魚醤) (旨醤・福むらさき)	イノシン酸	かつお・煮干し・魚介類・肉
	グアニル酸	干しシイタケ・きのこ類
	アデニル酸	魚介類・肉

旨醤・福むらさきは、旨み物質のグルタミン酸と大豆醤油（普通の醤油）にない核酸を含むので、それらの相乗効果により、さらに旨みがアップします！
(このような醤油は他にはありません)

旨醬・福むらさきは2種類のアミノ酸を足しているので、
数量も高く、バランスも良い！



旨醬・福むらさきは、血圧を下げるさばペプチドを含む為、食後の血圧上昇を防ぎます。



提供:福井県立大学

しょうゆのおいしさ・旨み（うまみ） とは？ 《データシート》

しょうゆは「しょうゆ品質表示基準」によって「**超特選**」「**特選**」「**特級**」「**上級**」「**標準**」に区別されています。これらの等級は「旨み」の指標といわれている「**窒素分**」の含量などで決まります。

原料の大豆、小麦に含まれるタンパク質が麹菌の酵素群（プロテイナーゼ、ペプチダーゼ、グルタミナーゼなど）によって分解され生成する、約20種類のアミノ酸類（、グルタミン酸、グリシン、リジン、アラニン、アスパラギン酸などが）が窒素の化合物なので、**窒素分の含有量が多いほど、旨み成分の多い（アミノ酸が多い）しょうゆ**ということになります。

ただ、人工調味料のグルタミン酸化合物も分析値に入るので、添加量に応じて、グルタミン酸だけが異常に高い数値になっていきます。

また、おいしさは、これらアミノ酸や乳酸菌など300種類以上の成分が織りなす味・旨み・香りなので、単にグルタミン酸だけの数値が高くても、必ずしもおいしいとは言えません。

しょうゆの等級・データシート

種類	等級／成分等	全窒素分 (%)	弊社 しょうゆ名	全窒素分 (%)	アミノ酸分析値		塩分 (NaCl) (g/100ml) 《g/100g》	主な うまみ物質の 系列	色 (標準色)
					アミノ酸分析 総量 mg/100g	内、グルタミン酸 の量 mg/100g			
こいくち しょうゆ	超特選	1.80以上	福むらさき(魚醤)	2.57	8,484	1,300(天然)	(17.0)	アミノ酸・核酸	うすい(15)
			旨醬(しょうゆ・魚醤)	1.88	6,159	920(天然)	(9.7) 《8.75》	アミノ酸・核酸	濃い(3)
	特選	1.65以上	幕末のソイソース(しょうゆ)	1.67	4,906	800(天然)	(14.3)	アミノ酸	濃い(3)
	特級 (高級しょうゆ)	1.50以上 (1.50~1.60)	しにせ(しょうゆ)	1.57	4,427	950(調味料添加)	(13.1)	アミノ酸	濃い(3)
	上級	1.35以上							
	標準 (一般的なしょうゆ)	1.20以上	本紫(しょうゆ)	1.29			(14.2)	アミノ酸	普通(11)

※この表は、しょうゆと魚醤の定義が違う為、あくまでも目安としてご理解下さい。

賞味期限

容器の種類	賞味期限
ビン	製造日より、2年
ペットボトル	製造日より、18ヶ月