

育みませんか、美の基礎力。

## 美容バランス飲料「綺麗のススめ」誕生

資生堂は、良質な新美容アミノ酸(D-アミノ酸)を豊富に含む玄米黒酢と、美容成分、ビタミン、食物繊維など、女性の美をサポートする成分を配合した美容バランス飲料「綺麗のススめ」【1品目1品種・ノープリントプライス】を、2010年7月21日(水)より全国の資生堂化粧品取扱店で発売します。

### 開発の背景

近年、女性を対象にした美容飲料が続々と発売され、中でもコラーゲンやビタミンCなどの美容成分を配合した飲料が注目を集めています。体の中からきれいになろうと考える女性たちが、年齢を問わず増え、内面美容に対する意識が高まっています。

資生堂はこの度、体内に極微量しか存在しないため、その働きが長く解明されなかった「D-アミノ酸」の分析方法を、九州大学大学院薬学研究院と共同で確立(※特許取得)し、独自の研究を重ね「D-アミノ酸」に美容効果があることを発見しました。「D-アミノ酸」は、身体のたんぱく質の材料となるL-アミノ酸とは異なる、重要な働きをすることが徐々に解明されてきました。

※特許第 4291628 号・液体クロマトグラフ装置及び試料に含まれる光学異性体の分析方法


### 商品概要

資生堂は、良質な新美容アミノ酸(D-アミノ酸)を豊富に含む素材を探索した結果、鹿児島県福山町にある重久盛一酢醸造場の玄米黒酢に多く含むことを発見し、美容バランス飲料「綺麗のススめ」に配合しました。さらに、コラーゲン、ヒアルロン酸といった美容成分や、ビタミン、ミネラル、食物繊維など女性の美をサポートする成分をバランスよく配合し、乾きをうるおし、飲み続けることで内側から美の基礎力を育みます。

パッケージについては100%リサイクル可能な紙製飲料容器の「カートカン」を新たに採用し、地球温暖化防止に配慮しています。なお、本商品の売上の一部は「緑の募金」に寄付し、森林整備に役立てていただく予定です。



【商品概要】2010 年 7 月 21 日発売

商品名	商品特長
<p>資生堂 綺麗のススめ</p> <p>125mL ノープリントプライス</p>  <p>【召し上がり方】 1 日 1 本を目安に、よく冷やして、よく振ってお召し上がりください。 (食品なので、基本的にはいつ飲んでいただいても構いません)</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <p>新美容アミノ酸(D-アミノ酸)と、女性の美容と健康に必要なビタミン、ミネラル、美容成分をバランスよく配合した美容バランス飲料</p> </div> <p>【配合成分】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・D-アミノ酸含有黒酢      ・パントテン酸</li> <li>・セラミド                      ・ビタミンC</li> <li>・コラーゲン                    ・ビタミンD</li> <li>・ヒアルロン酸                ・ビタミンE</li> <li>・ビタミンB1                    ・ミネラル</li> <li>・ビタミンB2                    (カルシウム・マグネシウム)</li> <li>・ビタミンB6                    ・DL-アラニン</li> <li>・葉酸                            ・ローヤルゼリー</li> <li>・食物繊維</li> </ul> <p>【商品概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・グレープフルーツ味で毎日おいしく続けられるドリンクタイプ</li> <li>・1 本 19kcal のカロリーオフ</li> <li>・ノンカフェイン</li> <li>・保存料無添加</li> <li>・エコ対応パッケージ「カートカン」の採用(※)</li> </ul> <p>① 間伐材の使用 間伐材や端材などの国産材を積極的に活用していますので、森林が健やかに育ち、CO2 の排出削減につながります。</p> <p>② 100%リサイクル可能 牛乳パックと同様にトイレットペーパーにリサイクルできます。</p> <p>③ 「緑の募金」に寄付 「綺麗のススめ」の売上の一部を「緑の募金」に寄付します。寄付金は、CO2 を吸収する森林整備を行うボランティア団体などの資金となります。</p>

※資生堂は、2009 年 3 月に化粧品業界で初めて環境省から「エコ・ファースト企業」に認定されました。当社は環境活動の一環として、社内の象徴的な活動に番号をつけて(ナンバリング)整理し、ウェブサイトなどで紹介しています。この「綺麗のススめ」の環境対応(カートカンの採用)は、「No.75」とナンバリングしています。

## 参考資料

### 1. D-アミノ酸について

- 資生堂は九州大学と共同で、汎用的にD-アミノ酸の分析を可能にする方法を開発(特許取得)し研究を重ねた結果、D-アミノ酸は、肌が外界と接している角層に存在することや、これまで一般的に知られていたL-アミノ酸とは違った働きをすることがわかりました。
- D-アミノ酸が生体内合成される例は希で、ほとんどのD-アミノ酸は食材に由来していると考えられています。資生堂は、九州大学と共同で食材に着目し研究を進め、加工食品から調味料、食品原料まで数多くの食材について分析を行った結果、鹿児島県福山町の重久盛一酢醸造場の玄米黒酢にD-アミノ酸が豊富にバランスよく含まれることを発見しました。
- なかでも、D-アミノ酸は一年目の黒酢に、多く含まれていることがわかりました。



### 2. 今回採用した重久盛一酢醸造場のある鹿児島県福山町について

- カメ壺露天醸造法で、江戸時代から200年続く黒酢のふるさとです。
- 玄米黒酢の醸造を行うための最適な自然条件がそろっています。
  - ・ 錦江湾の入江にある福山町は、夏は暑すぎず冬は温暖で、年間を通じて安定した恵まれた気候風土です。  
(酢の発酵に不可欠な酢酸菌は、気温が20度以上でないと発酵しません)
  - ・ 福山町は火山灰、軽石のシラス層大地が、水のろ過装置となっており、上質なアルカリ天然水が生まれます。
  - ・ 霧島火山帯の地熱のある土壌です。
  - ・ 原料の米が豊富です。
- カメ壺による露天醸造法でつくる黒酢は福山町だけです。



### 3. 重久盛一酢醸造場の玄米黒酢について

- 味覚、品質に最も大きな影響を与えると言われているのが「種酢」です。「種酢」は、何十年もの黒酢造りの中で、毎年何千個ものカメ壺の中からわずかに生まれる「超優良玄米黒酢」で、この種酢を加えることによって、伝来の品質と味が受け継がれています。
- 自然環境と黒酢職人の情熱、そして時間と手間をたっぷりかけることで、極上のこくと香り、まろやかさを作ります。