

# 「琉球もろみ酢の日」が記念日として 登録されました。

日本記念日協会に申請しておりました「琉球もろみ酢の日」が正式に登録されました。

## 記念日登録証

もろみ酢公正取引協議会 殿

名 称 琉球もろみ酢の日

日 付 9月3日

上記の記念日を正式登録する

2012年6月12日

日本記念日協会

代表 加瀬清志





農林水産省

# 琉球もろみ酢

(黒麹菌による発酵食品 Natural fermented food by *Aspergillus luchuensis*)

これからの信頼できる「琉球もろみ酢」には「GI マーク」と「公正マーク」が共に表示されることとなります



消費者庁

※GI（地理的表示保護制度）は2017年11月に沖縄県では初の登録（農林水産大臣登録第44号）で、琉球もろみ酢事業協同組合ともろみ酢公正取引協議会は日本国内外でのブランド強化を目指しています

## 琉球もろみ酢の紹介

琉球もろみ酢は、琉球泡盛蒸留後のもろみを絞ってろ過した清涼飲料水です。

琉球もろみ酢の原料となる泡盛のもろみは、米を麴（こうじ）にして水と酵母を加え全量一度に仕込んで発酵させたもので自然のちからだけでつくられた、沖縄が600年の間受け継いできた大切な資源です。米を麴にするために沖縄では黒麹菌を使います。黒麹菌は気温の高い沖縄でも雑菌の繁殖を抑え丈夫な米麴にしてくれます。それは発酵の過程でクエン酸、アミノ酸をつくることも作用しているのです。琉球泡盛のもろみに含まれるアルコールは蒸留によって除かれますが、クエン酸、アミノ酸は豊富に含まれていますので、これを原料とする琉球もろみ酢は健康飲料です。

琉球もろみ酢には、香りを高め美味しく飲んでいただくために、はちみつ、黒糖、シークワサー果汁、パッションフルーツなどが加えられることもあります。公正マークがつけられたもろみ酢にはもろみ酢原液が75%以上含まれています。

琉球もろみ酢はお子様にも安心してご愛用頂ける清涼飲料で、近年では「沖縄スーパーフード」としてお料理やスムージーにもご活用いただけますし、「アミノ酸」と「クエン酸」ということでスポーツドリンクとしての人気も高まっています。

※これからの信頼できる「琉球もろみ酢」には「公正マーク」と「GIマーク」が両方とも表示されることとなります。（疑似商品にはお気をつけ下さい）








## 「黒麹の力」

常夏の島沖縄、この地でお酒造りが出来るのもこの地が育んだ黒麹菌（学名アスペルギルス・リュウチュウエンシス）のおかげなのです。この黒麹菌は発酵の際、多くのクエン酸を生成しモロミを雑菌から守ってくれるのが大きな特徴です。これらクエン酸、アミノ酸やビタミン類をはじめ様々な天然由来の成分をそのまま活用したのが「琉球もろみ酢」です。この「黒麹の力」をぜひ体感してみてください。

『クエン酸サイクル』による新陳代謝の活性化はもとより、この天然のクエン酸、アミノ酸、ビタミン等のバランスは古来より日本で、体に良いとされてきた醸造物（味噌や醤油など）そのものであること。こうしたことが「琉球もろみ酢」本来の力の源なのです。

※学術的にも日本薬科大学医療薬学科により「コレステロール値の改善効果」や「疲労回復効果および筋肉増強効果」などが報告されております。

## 琉球もろみ酢の製造工程

洗米	泡盛の原料は泡盛造りに適した硬質米タイ米（インディカ米）。	
蒸米	米を蒸すことで、麹菌の増殖、デンプンの糖化がされやすくなる。	
製麴	蒸米に種麴（黒麹）を散布し、米麴をつくる。このとき酵素やクエン酸が産生される。	
もろみ発酵	甕（もたい）やタンクに米麴、水、酵母を入れてもろみを仕込み、発酵させる。クエン酸が雑菌繁殖を抑える働きをする。	
蒸留・蒸留粕	「もろみ」を蒸留し、アルコール分を抽出。蒸留したアルコールは貯蔵熟成させ泡盛が作られる。	
压榨・ろ過	蒸留後のもろみを压榨機にかけて搾り、その絞ったもろみ原液を加熱し、ろ過する。	
琉球もろみ酢	「泡盛造り」から作られた「琉球もろみ酢」の完成！	

《もろみ酢公正取引協議会》 〒900-0031 沖縄県那覇市若狭 1-9-7 TEL 098-894-7361 FAX 098-894-7362

《琉球もろみ酢事業協同組合》 〒900-0031 沖縄県那覇市若狭 1-9-7 TEL 098-861-9296 info@moromisu.org