

PRESS RELEASE

報道関係者各位

(株) やます 2024 年 6 月 11 日

千葉ならではのサステナブル商品 落花生の渋皮で作った「魔法の酢」
落花生の**渋皮**を使って再利用！！やますが目指す循環型社会



千葉県の「食」のお土産を中心に、3000 品を超える商品の製造・流通・店舗運営を手掛ける株式会社やます（千葉県市原市 代表取締役 諏訪 聖二）は、独自の SDGs プロジェクトである Y-SDGs の一環として、毎日大量に出るピーナツの渋皮（茶色い薄皮の部分）を再利用できないかと考え、千葉大学園芸学部応用生命科学科様協力のもと捨てるだけだったピーナツ（落花生）の渋皮を黒酢の原料として活用させることに成功。現段階ではまだラット実験の段階ですが、ダイエット効果が認められるとのことで、今後の研究が期待されております。完成した落花生の渋皮入り酢「魔法の酢」は、房の駅各店で絶賛販売中です。やますはこれからも千葉県に軸足を置き、「千葉のおいしいを大切にする」、「何気ない日常を特別に」をスローガンに美味しい千葉の食をお届けして参ります。

■落花生の渋皮を使った魔法の酢「PEANUTS JOKER」 864 円（税込） 内容量 300ml



PEANUTS JOKER
ピーナツジョーカー ～魔法の酢～

千葉県産落花生の渋皮エキスと
黒酢、はちみつで作った万能酢
・甘酢漬け ・ポン酢 ・とり肉料理
・サラダドレッシング ・南蛮漬け など

864円
(税別800円)

千葉県産落花生の渋皮、米黒酢、はちみつのみで作られたお酢。

飲むお酢として水や炭酸水、甘さが欲しい方はりんごジュースで割って飲むのがおすすめ。

酢特有のツーンとした癖が少ないので、鶏料理やサラダドレッシングなど様々な用途に対応した万能酢です。

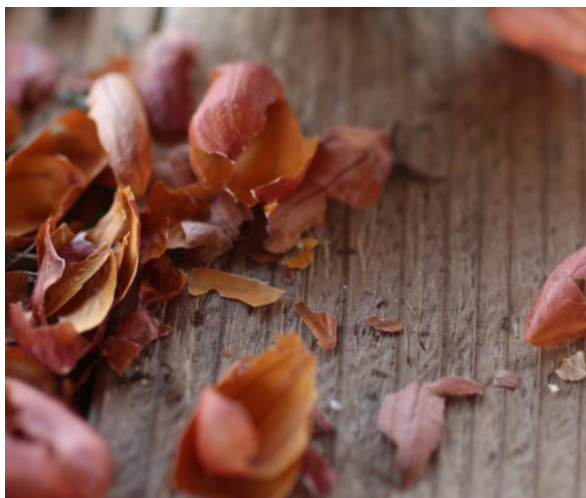
毎日の健康を美味しくサポートします。

PRESS RELEASE

報道関係者各位

(株) やます 2024 年 6 月 11 日

■長年悩みの種だった落花生の渋皮をやますが有効活用



やますでは独自の SDGs プロジェクトである Y-SDGs を推進しており、竹林整備から生まれた千葉県ならではのメンマを販売するなど、食品におけるサステナブルな取り組みを行ってきました。その中で、千葉といえばピーナツ（落花生）ですが、ピーナツ製品をたくさん作っている“やます”は、渋皮の廃棄に着目しました。渋皮は食品への転用がなかなか難しく、多くの企業で「食べて再利用」はほとんど無いという状況の中、なんとか美味しく食べられないか日々考えておりました。そんな時、千葉大学園芸学部応用生命科学科様とのご縁で「ラッカセイ種皮抽出物含有黒酢飲料の高脂肪食誘導性肥満マウスにおける糖代謝改善作用」の研究に協力することとなり、結果として「魔法の酢」が誕生したのです。この研究によると、落花生の皮を使った酢を 20 週間飲んだマウスにおいては、「肥満および糖代謝異常の改善が見られた」という結果が出ています。

ラッカセイ種皮抽出物含有黒酢飲料の高脂肪食誘導性肥満マウスにおける糖代謝改善作用

比嘉 梨乃, 加藤 莉子, 太田 穂波, 江頭 祐嘉合, 諏訪 聖二, 今井 啓太, 平井 静

📄 著者情報

キーワード: ラッカセイ, 種皮, 黒酢, 肥満, 糖代謝

ジャーナル 認証あり 早期公開

論文ID: NSKKK-D-23-00022

DOI <https://doi.org/10.3136/nskkk.NSKKK-D-23-00022>

📄 詳細

記事の概要

抄録

・抄録

・著者関連情報

共有する



内臓脂肪型肥満者の脂肪組織では、酸化ストレスが亢進し代謝異常が引き起こされることで、メタボリックシンドロームの発症および進行に繋がる。ラッカセイ種皮は、通常、加工工程において、大量に廃棄されているが、抗酸化作用を有するポリフェノールを高含有していることが知られている。本研究では、ラッカセイ種皮含有黒酢飲料が、高脂肪食誘導性肥満マウスの糖・脂質代謝異常に及ぼす影響を検討した。6週齢のC57BL/6J雄マウスに60kcal% fat高脂肪食を摂取させるとともに、40倍（低濃度：LD）または20倍（高濃度：HD）に希釈したラッカセイ種皮含有黒酢飲料を20週間自由飲水させた。その結果、終体重は対照群と比較してLDおよびHD両群で有意に減少した。またHD群ではインスリン感受性指標であるHOMA-IRの有意な低下と、インスリン抵抗性指標であるQUICKIの有意な上昇が認められた。以上の結果より、ラッカセイ種皮抽出物含有黒酢飲料による肥満および糖代謝異常の改善が示唆された。

論文 URL

https://www.jstage.jst.go.jp/article/nskkk/advpub/0/advpub_NSKKK-D-23-00022/_article/-char/ja

PRESS RELEASE

報道関係者各位

(株) やます 2024 年 6 月 11 日

■千葉県山武市で創業から 200 年醤油を作り続ける大高醤油

大高醤油

大高醤油は千葉県山武市にあり、1804 年江戸時代文化元年に創業以来現在で 5 代目となる醤油メーカーです。小ロット多品種の製造を得意としており、お客様の求める味を再現する OEM 商品や、お客様のラベルで商品を作るプライベートブランドの商品開発などを 1 本からでも対応できることを強みとしています。

<https://ohtakasho-yu.co.jp/>

<https://www.ogawaya-misoten.co.jp/>

■グループ会社 Crisp 房の駅でも使用



やますのグループ会社である米国で注目の『美食家の街ポートランド』のサラダレストラン Crisp の監修を受け房の駅とコラボしたサラダレストラン「Crisp 房の駅」では、「魔法の酢」をメキシカンチリドレッシングに使用しています。落花生の香りがふわっと香る魔法の酢を使うことで味の広がりがあり、うまみが増す使い方が出来るとのことでした。

<https://fusanoeiki.fusa.co.jp/salad/>

PRESS RELEASE

報道関係者各位

(株) やます

2024 年 6 月 11 日

■ やますが掲げる“Y-SDGs”プロジェクト

千葉もっと元気に楽しく笑顔にプロジェクト



千葉もっと元気に楽しく笑顔にプロジェクト

私たちは、SDGsの目標達成と持続可能な社会を光輝させるために、地域・社会・経済を取り入れた独自のプロジェクトを立ち上げ、私たち自身の身の回りで出来る事から取り組んでいます。



プロジェクトの概要と実績はこちら

<http://www.yamasu.com/sdgs/>

会社情報 株式会社やます



1969 年（昭和 44 年）4 月に創業者・諏訪廣勝により観光土産製造卸売業「諏訪商店」として創業。2015 年（平成 27 年）6 月に「株式会社やます」を設立。「千葉の美味しいを大切に」「何気ない日常を特別に」をスローガンに掲げ、2020 年（令和 2 年）に創業 50 周年を迎えた。

本社 URL: <http://www.yamasu.com/index.html>

代表取締役: 諏訪聖二

ブログ: <https://seitas.hatenablog.com/>

本社: 千葉県市原市国分寺台中央 7-16-2

TEL: 0436-21-2637 / FAX: 0436-21-6543

■ 商品カタログはこちら

<http://www.yamasu.com/ebook/2022/?pNo=1>

PRESS RELEASE

報道関係者各位

(株) やます

2024 年 6 月 11 日

■運営店舗一覧

本社ショールーム

千葉県市原市国分寺台中央 7-16-2

TEL.0436-21-2637 FAX.0436-21-6543

<http://www.yamasu.com/company/>

新生房の駅

千葉県市原市糸久 2-232-1

TEL.0436-37-8801 FAX.0436-37-8803

<https://fusanoeqi.fusa.co.jp/araoi/>

草刈房の駅

千葉県市原市草刈 194-14

TEL.0436-76-7123

<https://fusanoeqi.fusa.co.jp/kusakari/>

栗山房の駅

千葉県四街道市栗山 948-2

TEL.043-304-8238 FAX.043-304-2318

<https://fusanoeqi.fusa.co.jp/kuriyama/>

横戸房の駅

千葉県千葉市花見川区横戸町 1131-1-1

TEL.047-480-2350 FAX.047-480-2319

<https://fusanoeqi.fusa.co.jp/yokodo/>

鎌ヶ谷房の駅

千葉県鎌ヶ谷市東道野辺 5-4-48

TEL.047-498-6023 FAX.047-498-6033

<https://fusanoeqi.fusa.co.jp/kamagaya/>

加曽利房の駅

千葉県千葉市若葉区加曽利町 312-1

TEL.043-232-3700 FAX.043-232-3711

<https://fusanoeqi.fusa.co.jp/kasori/>

PRESS RELEASE

報道関係者各位

(株) やます

2024 年 6 月 11 日

アキハバラ房の駅

東京都千代田区神田練堀町 8-2 CHABARA 日本食品館内

TEL.03-3258-0051 FAX.03-3258-0052

<https://fusanoeki.fusa.co.jp/akihabara/>

房の駅 ららぽーと TOKYO-BAY 店

千葉県船橋市浜町 2-1-1 ららぽーと TOKYO-BAY 西館 1F

TEL.047-421-7824/FAX.047-421-7825

<https://fusanoeki.fusa.co.jp/lalaport/>

成田参道房の駅

千葉県成田市上町 546-3

TEL.0476-85-4823/FAX.0476-85-5523

<https://fusanoeki.fusa.co.jp/narita/>

房の駅 ペリエ千葉エキナカ店

千葉県千葉市中央区新千葉 1-1-1 千葉駅エキナカ 3F

TEL.043-305-5223 FAX.043-305-5223

<https://fusanoeki.fusa.co.jp/perie/>

柏の葉 房の駅

千葉県柏市若柴 227-1 柏の葉 T-SITE 1F

TEL.043-305-5223/FAX.043-305-5223

<https://fusanoeki.fusa.co.jp/kashiwa/>

NIKKE COLTON PLAZA 房の駅

千葉県市川市鬼高 1-1-1 ニッケコルトンプラザ ツムグテラス 1

TEL.047-303-3233

<https://fusanoeki.fusa.co.jp/nikke/>

房の駅シャポー市川店

千葉県市川市市川 1-1-1 シャポー市川地下 1F

TEL.047-316-2318

<https://fusanoeki.fusa.co.jp/shapo/>

PRESS RELEASE

報道関係者各位

(株) やます

2024 年 6 月 11 日

Bay Brand 房の駅

千葉県木更津市中島 地先 海ほたる 4F ノースキャビン

TEL.0438-40-1311

<https://fusanoeki.fusa.co.jp/baybrand/>

パン工房房の駅カフェ

千葉県千葉市若葉区加曽利町 312-1

TEL.043-235-5251/FAX.043-235-5261

<https://fusanoeki.fusa.co.jp/cafe/>

ふさのえき食堂

千葉県市原市糸久 2-232-1

TEL 0436-36-0811 FAX 0436-36-0811

<https://fusanoeki.fusa.co.jp/shokudou/>

Crisp 房の駅

千葉県柏市正連寺 394-3 中央 133 街区 3

KOIL 16 Ichiroku Gate by Mitsuifudosan

TEL.04-7186-7823

<https://fusanoeki.fusa.co.jp/salad/>

PEANUTS FACTORY

千葉県柏市正連寺 394-3 中央 133 街区 3

KOIL 16 Ichiroku Gate by Mitsuifudosan

TEL.04-7126-0523

<https://fusanoeki.fusa.co.jp/peanuts/>

通販房の駅

千葉県市原市草刈 194-14

TEL.0120-23-0436 FAX.0436-75-6321

<https://fusanoeki.jp/shop/>

<本リリースに関するお問合せ先>

株式会社 やます 担当：柴崎

TEL：0436-21-2637/FAX：0436-21-6543

E-mail：shibasaki@yamasu.com

PRESS RELEASE

報道関係者各位

(株) やます

2024 年 6 月 11 日