

News Release

平成 22 年 1 月 21 日

報道関係者各位

オープン化粧品株式会社

1 月 21 日『オープン 伝承 新・黒酢 もろみ』を発売

オープン化粧品株式会社（本社：大阪府吹田市、代表：松田直大）では 2010 年 1 月 21 日、薩摩古法醸造『オープン 伝承 新・黒酢もろみ』を発売。

- 創業二百有余年 老舗まるしげ重久家特選もろみ使用
- 厳選した青森県産 福地ホワイト六片品種を発酵させた「黒にんにく」を新配合

厳選された原料と、文化二年より変わらぬカメ壺製法にこだわり続ける、鹿児島県福山町まるしげ重久家。その伝統あるまるしげ重久家の黒酢の中でも、カメ壺からほんのわずかしが取れない『もろみ』を贅沢に使用いたしました。

極上の黒酢もろみに加え、にんにくを独自の特許製法で 30 日間発酵させて出来る「黒にんにく」を新たに配合いたしました。（最高級品種といわれる、青森県産の福地ホワイト六片品種限定。）黒にんにくは、大地の恵みをいっぱいを受けて育ち、室の中自らの力で熟成した逸品です。

天然の黒酢もろみと黒にんにくを、どうぞ皆様の美と健康維持にお役立てください。



《このリリースに関するお問い合わせ》

オープン化粧品株式会社 〒564-8501 大阪府吹田市岸部南 2-17-1 URL : <http://www.open.co.jp/>
 TEL06-6318-2500 FAX06-6318-2502 総務部 広報担当 池尻・岡田 e-mail : ikejiri-tadayoshi@open.co.jp

■『オッペン 伝承 新・黒酢もろみ』概要

製 品 名：オッペン 伝承 新・黒酢もろみ

内 容 量：24.1g [(1粒の重量 390mg、1粒中の内容量 240mg) /62粒]

価 格：1袋入り 2,850円(税込 2,992円)

3袋入り 8,000円(税込 8,400円)

発 売 日：2010年1月21日

特 徴：□黒酢もろみ

黒酢は、ひとつの壺の中でじっくりと、発酵・熟成が自然のままの状態で行く、世界でもめずらしい製法で作られます。

黒酢もろみは、この黒酢をじっくりと時間をかけて発酵させる間に自然にカメ壺の底に沈殿した希少な固体物質です。

つまり、黒酢の熟成中に半年以上の時間をかけて沈殿した天然濃縮エキスのことです。

黒酢は、有機酸やアミノ酸を含む調味料として利用されていますが、黒酢もろみは「アミノ酸の塊」といわれており、1壺から1kgしか取れない貴重なもので、黒酢のおよそ20倍ものアミノ酸が含まれています。

□発酵黒にんにく末

にんにく自身が持つ酵素で熟成させた発酵黒にんにく末は、従来認められている機能にとどまらず、さらにパワーアップしたにんにくです。ポリフェノール含有量は、固形分換算比較で、生にんにくの40倍にもなります。

□食用ゴマ油

通常のゴマに比べてセサミンを2倍以上含有するリグナンゴマを圧搾した食用ゴマ油。『オッペン 伝承 新・黒酢もろみ』は、リグナンゴマのみを使用していることが特長です。また、ビタミンEが豊富に含まれています。

■オッペン化粧品株式会社 会社概要

社 名：オッペン化粧品株式会社

代 表 者：代表取締役社長 松田直大

資 本 金：300,000,000円

本 社：大阪府吹田市岸部南二丁目17番1号

事業内容：化粧品・医薬部外品および健康食品の製造販売

アイスクリーム類・氷菓・菓子の製造販売

宝石、貴金属等の展示販売

化粧用具、販促商品等の販売

美容術の営業