



秋田

ユネスコ世界自然遺産 白神山地のおくりもの 乳酸菌甘酒 『白神ささら』

白神手づくり工房

白神手づくり工房(本社:秋田県能代市柳町、工場:能代市落合字古釜谷地、柴野隆司社長、0185・54・5405、<http://www.shirakami-sasara.co.jp/>)は、平成15年創業の食品加工業者である。

同社が取扱う「白神ささら」とは、日本初の世界自然遺産・白神山地の、約8000年前に誕生したブナ林が生み出した乳酸菌のこと。白神山地は、青森県の南西部から秋田県

北西部にかけて広がる標高1,000m級の広大な山地であり、平成5年に、屋久島と並び日本初のユネスコ世界自然遺産に登録された。人の影響をほぼ受けていない原生的なブナの天然林が世界最大規模で分布していることが登録の理由で、寒冷的な厳しい気候のせいもあり、人の入り込むことがほとんどないまま、世界でも突出した非常に長い期間、独自の生態系を保って

こられたのだ。

乳酸菌「白神ささら」は、何千年もの生存競争を勝ち抜き、この白神山地で発見された。血圧低下・精神安定・学習能力向上などの効果を持つと言われているアミノ酸の仲間、GABA(γ-アミノ酪酸)を生産する。

乳酸菌甘酒『白神ささら』は、乳酸菌「白神ささら」と秋田県産「あきたこまち」の米糶を「白神山水」で仕込んだ、甘酸っぱくてフルー

ティーな発酵甘酒飲料だ。素材そのままの味わい「プレーン」味をはじめ、国内産の果実にこだわった「柚子」「林檎」「蜜柑」味がある。

砂糖を使わない自然な甘さと、乳酸菌由来のほどよい酸味が特長で、いま人気上昇中の健康飲料をぜひお楽しみいただきたい。



『白神ささら』人気の高い200mlボトル。「プレーン」「柚子」「林檎」「蜜柑」の4種類



職場やご家族でシェアしやすい贈答用の10本セット