

もっと知って！ 食べたくなる！ 高崎の梅

高崎は東日本一の梅の産地です。

梅は高崎の特産品の一つであり生産農家は様々な梅加工品の開発にも取組み、梅の魅力を伝えるための工夫をしています。

高崎の
梅農家を
応援しよう！



高崎市産白加賀

加齢臭に効果！

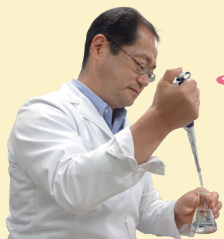
共同研究

高崎市 × 東海大学

高崎市は、皮膚ガス研究の第一人者である東海大学の関根嘉香教授と共同で研究を行い、**梅の摂取により加齢臭の原因物質である「2-ノネナール*」の低減効果を認める**成果が得られました。

Q

*「2-ノネナール」って何？

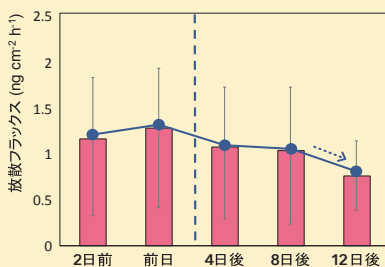


関根嘉香 教授

東海大学理学部化学科教授。皮膚ガス研究の第一人者。
多数のメディアに出演。

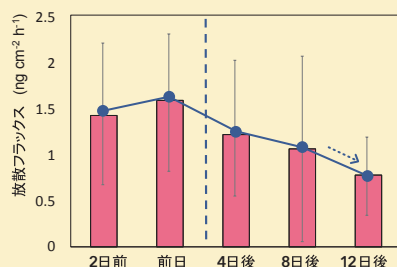
皮膚で分泌される皮脂が酸化することで作られる皮膚ガス成分で、加齢臭の原因物質と言われています。

2-ノネナール
(中高年男女15名を対象)



摂取12日後に有意な減少を確認

2-ノネナール
(梅摂取前から低値の2名を除く13名を対象)



摂取8日後以降に有意な減少を確認

美味しいだけじゃない！高崎の『梅』には魅力がいっぱい！



- ・加齢臭の原因物質を減らす効果に期待！
- ・クエン酸で疲労回復効果
- ・ポリフェノールによる抗酸化作用や免疫力アップ
- ・多種多様な商品で、好きな食べ方が選べる

みんなで食べて応援しよう

