

2024年1月15日

報道関係者各位

株式会社 **日本トリム**

＜日本トリム水ニュース＞

1月20日は二十四節気の「大寒」

疲れた胃腸に優しい「出汁取り」に関するアンケート調査を実施

約6割が「天然出汁を取ることは難しい」と回答

抽出力の高い電解水素水を使った「水出汁」がおすすめ

電解水素水整水器を製造販売している株式会社日本トリム(本社：大阪市、代表取締役社長：田原周夫、以下「日本トリム」)は、来る二十四節気の「大寒」に先立ち、疲れた胃腸に優しい「出汁取り」に関するアンケート調査を実施いたしました。

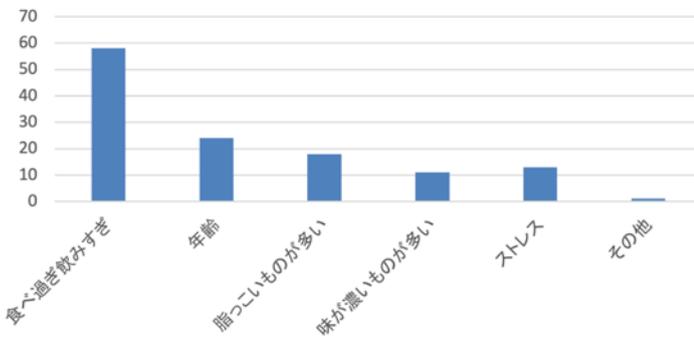
また、簡単な出汁の取り方や、創業45年の老舗料亭「瓢亭 南禅寺畔」による朝がゆのレシピもご紹介いたします。

1月20日は二十四節気の「大寒」

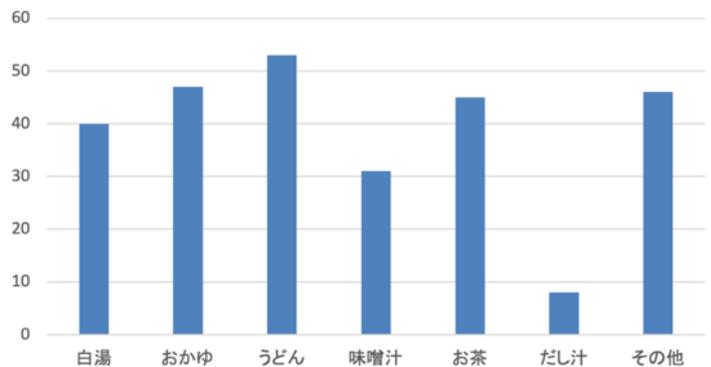
「大寒（だいかん）」とは日本古来の暦である二十四節気のひとつで、一年で最も寒さが厳しくなる頃とされています。

底冷えするような寒さが続くこの時期は胃腸の働きも弱くなり、さらには年末年始の会食が重なることで、消化不良をはじめとする様々な体の不調を感じがちな時期でもあります。

年末年始に「胃腸が疲れた」と感じた理由を教えてください
(複数回答)



胃が疲れた時は何を口にしますか？(複数回答)



※調査概要

- 調査対象：全国の15歳以上の男女200名（有効回答数）
- 調査期間：2023年12月26日
- 調査方法：インターネットアンケート
- 調査機関：自社調べ（株式会社クロス・マーケティング QiQUMO利用）

疲れた胃腸を中から温める「朝出汁」が静かなブーム

7~9mほどもある私たちの胃腸は、食事をすると「消化・吸収」を行うために一斉に動き出し、その際にエネルギーを消費して熱を生み出します。

しかし、寒さなどの理由から胃腸の働きが弱くなると熱を生み出しにくくなり、胃腸の筋肉や血流も徐々に弱まっていきます。

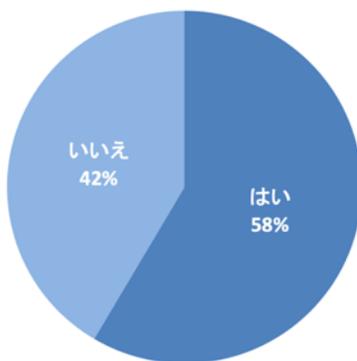
そこで、体を内側から温め、胃腸の動きを活発にするために「白湯を飲むことが良い」ということは広く知られていますが、近年は朝に出汁を飲むことも勧められています。

温かい出汁から立ち上る繊細で芳醇な香りに、強張った体がほぐされていくような感覚だけでなく、出汁に含まれるうまみ成分のグルタミン酸やヒスチジンの食欲コントロール作用により過食を防ぐことができたり、魚に含まれるアンセリンやカルノシンなどの成分が疲労回復に役立つなど、科学的な面からも出汁が持つパワーは注目されています。

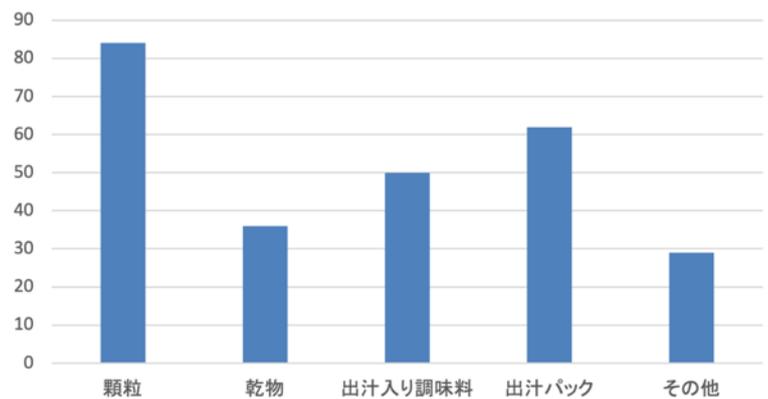
約6割が「天然出汁を取ることは難しい」と回答

今回のアンケートでは、約6割の回答者が「乾物などから出汁を取ること（天然出汁）は難しい」と回答し、顆粒や出汁入り調味料など便利な商品を活用していることが分かりました。

天然出汁を取ることは難しいと思いますか？



普段出汁を何から取っていますか？（複数回答）



一晩漬けておくだけの「水出汁」がおすすめ

出汁取りは温度管理が難しく、煮立ててしまうとえぐみが出たり、合わせ出汁の場合は風味がバラバラになってしまったりと難しいもの。

最近はコーヒーフィルターを活用したハンドドリップが、簡単かつ見た目にもおしゃれで流行していますが、慌ただしい朝に時間をかけて出汁を取るのには難しいかもしれません。

そんな方には、昆布や煮干しを水に入れて一晩置いておく「水出汁」がおすすめです。

特に、抽出力にすぐれた電解水素水を使えば、濁りなく、素材の味が凝縮された水出汁を手軽に作ることができます。

昆布や鰹節のほか、干しエビや干し貝柱など様々な素材を試して、自分だけの出汁を作ってみてはいかがでしょうか。



動画公開中：【電解水素水】昆布の戻り方の比較

https://youtu.be/rNck_-4ISUk?si=YUhfM5d4-tf021p4

歴史と伝統を誇る「瓢亭 南禅寺畔」の本格出汁と朝がゆを、ぜひご家庭でも！



日本トリムの整水器でつくられた電解水素水は「抽出力」にすぐれ、素材本来の持つ繊細な風味やコクが活きた一品に仕上げることができると評判で、多くの飲食店でお使いいただいています。

電解水素水で作る、創業450年の老舗「瓢亭 南禅寺畔」の黄金出汁と朝がゆのレシピをご紹介します。

<創業450年の老舗「瓢亭 南禅寺畔」黄金出汁の作り方>



瓢亭の黄金出汁は「鮪節（まぐろぶし）」を使用。酸味や渋みが少なく、余韻が長いのが特徴です

1. 電解水素水1.8リットルを入れ、65°C~70°Cくらいまで温度を上げる。
2. 昆布35gを入れる。20~30分したら取り出す。
3. 2の温度を上げて削り節40gを入れ、静かに沈めて火を止める。20分ほどおく。
あくが出てきたら、随時取り除く。
ゆっくりじっくり抽出するので、出来上がりの水量は当初の7割くらいに減る。
4. 清潔な布で濾す。
5. 黄金に輝く、上品で優しい味わいの風味豊かな出汁のできあがり。

<「瓢亭 南禅寺畔」朝がゆの作り方>

1. 沸騰した400ミリリットルの電解水素水に、洗米して20分置いた米1合を入れて、蓋をしないまま中火で加熱する。
2. 火を入れている最中、米同士を離してあげるため、時々底をなでるように優しく混ぜながら炊いていく。
とろみ加減に合わせて随時火を弱めながら炊く。
3. 芯まで柔らかくなったら、火を止めて数分蒸らす。
4. 上記瓢亭の黄金出汁に葛を溶いて醤油で味を調べ、朝がゆにかけていただく「葛餡（くずあん）」を作る。
5. おかゆに4の葛餡をかけたらできあがり。



日本トリムは電解水素水整水器のリーディングカンパニーです
日本トリムでは、胃腸症状の改善に効果が認められている家庭用管理医療機器である
電解水素水整水器を製造販売しています。
用途に合わせて、電解水素水、酸性水、浄水をご利用いただけます。

***電解水素水整水器：**

電解水素水整水器は、医薬品医療機器等法（旧薬事法）において胃腸症状の改善に効果が認められている管理医療機器です。その使用目的・効果は、「胃腸症状改善のための飲用アルカリ性電解水の生成」です。電解水素水（アルカリイオン水）を飲むことで、胃もたれや胃の不快感を和らげ、また胃腸の働きを助け、お通じを良好にします。

■日本トリムとは

株式会社日本トリムは、医療機器である電解水素水整水器製造販売を主軸とした事業を展開しています。当社は世界に先駆けて水が持つ機能に着目し、25年以上にわたる産官学共同研究により健康をサポートする水®、電解水素水の機能、有用性を追求しています。現在では、電解水素水の活用は飲用にとどまらず、血液透析における次世代新規治療法や農作物の栽培など様々な分野へと応用し展開しています。また、グループ会社では国内最大手の民間さい帯血バンク（ステムセル研究所、東証グロース市場：7096）事業を展開するなど、日本トリムグループはグローバルなメディカルカンパニーを目指しています。

■会社名/株式会社日本トリム（東証プライム市場：6788）

- 設立年月日：1982年(昭和57年)6月12日
- 代表取締役社長：田原 周夫（たはら のりお）
- 資本金：992,597,306円
- 従業員数：659名（2023年12月末日時点 ※関連会社等を含む）
- 企業ホームページ：<https://www.nihon-trim.co.jp/>

<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ・ご質問>

株式会社日本トリム 広報窓口 平井TEL:080-4127-9737

E-mail:pr@nihon-trim.co.jp