

2023年2月24日
備前化成株式会社

毎年3月9日は「SACの日」 ～ 日本記念日協会から認定を受けました ～

医薬品、健康食品などの製造販売を手がける備前化成株式会社（本社：岡山県赤磐市、代表取締役社長：清水富江、以下、当社）は、3月9日を「SAC（サック）の日」として一般社団法人日本記念日協会に申請し、2023年2月6日に認定を受けました。

SAC（サック）は、ニンニク中にごくわずかに含まれる希少な機能性成分ですが、現代人のさまざまな疲れ起因の社会的課題に対して改善貢献することが期待されています。

■ SAC（S-アリルシステイン）とは

SACとはニンニクに含まれる機能性成分の一つで、正式名称はS-アリル-L-システインです。SACは、ニンニクにはごく微量しか存在しませんが、熟成や発酵によって増加させることができます。SACは機能性関与成分として機能性表示食品の届出が受理されるなど、研究が進んでいる成分です。

（図1）

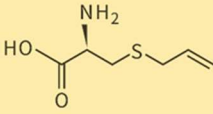
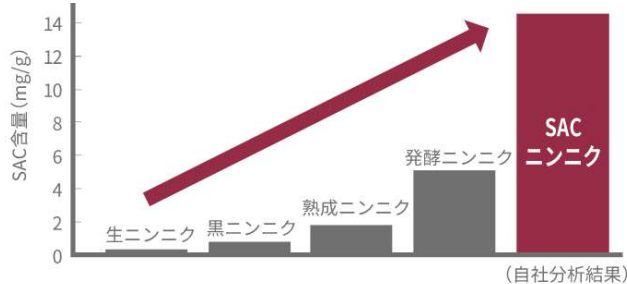
成分	構造	機能性
S-アリルシステイン (SAC)		活性酸素消去 糖尿病改善 肝障害予防 抗疲労

図1 SAC（S-アリルシステイン）

■ 記念日制定の背景

近年、各社がSACの健康機能性を訴求する食品素材（黒ニンニク、熟成ニンニク、発酵ニンニクなど）を次々と開発しました。さらに当社でも、SACの含量を大幅に増加させた「SACニンニク®」を開発しました（図2）。伝統的な健康野菜の新たな切り口として注目され、健康食品市場が活況を呈しています。

（参考）SACニンニク https://www.bizen-c.co.jp/raw_material/sac_garlic_extract_powder/



備前化成の食品素材「SACニンニク®」のSAC含量は生ニンニクの約200倍です。
（業界トップクラス）

図2 各社のニンニク素材のSAC含量

■ 記念日に関連する活動と今後の展開

より多くの皆様の健康に役立つように、まずは広く一般に SAC の良さを知っていただき興味関心を持っていただくこと、次に SAC 関連の食品が利用しやすくなるように展開することに取り組んでおります。

● 関連する取組み：SAC 研究会

SAC 素材を扱う株式会社ダイセルと当社が発起企業となり、2021 年 10 月 1 日に設立しました。会員企業が続々と増え、活動が充実してきました。

(参考) SAC 研究会 <https://sac-association.com/>

■ 参考情報

● 一般社団法人日本記念日協会

<https://www.kinenbi.gr.jp/>

トップページの「新しく登録された記念日」、または「日付検索 (3 月 9 日)」から「SAC の日」にお進みください。

● 備前化成からのお知らせ『3 月 9 日は「SAC の日」、日本記念日協会から認定を受けました』

<https://www.bizen-c.co.jp/news/2023/02/39.html#000165>



図 3 「SAC の日」記念日登録証

■ 備前化成株式会社 会社概要

- 設 立 : 1971 年 12 月 24 日
- 所在地 : 岡山県赤磐市徳富 363
- 代表者 : 代表取締役社長 清水富江
- 事業内容 : 医薬品 (医療用医薬品の原薬, 一般用医薬品) ・ 医薬部外品 ・ 健康食品素材 ・ 健康食品の製造販売
- ホームページ : <https://www.bizen-c.co.jp/>

■ 本件に関するメディアからのお問い合わせ先

備前化成株式会社 市場企画部 田代 高 (たしろ たかし)

TEL : 086-995-3311 (代表)

E-mail : takashi-tashiro@bizen-c.co.jp

以上