



獺祭 オイルイン モイスチャライジング ローション

115mL 8,250円(税抜価格7,500円)

2023年10月17日 新発売

天然のアミノ酸を豊富に含み、透明感のある美しい肌を造ると言われる日本酒、その中でも世界で認められたハイクオリティな純米大吟醸「獺祭（だっさい）」。

美味しさを極める妥協しない酒づくりの精神から生まれた「獺祭」、その製造過程で出される酒粕から抽出した独自のエキス（酒粕エキス※1）に着目。ブースター美容液の役割を兼ね揃え、うるおい、透明感、エイジングケア※2、3次元で肌にアプローチするオイルイン ローションの誕生です。

※1 保湿成分
※2 年齢に応じたお手入れ

美容家 山本未奈子氏が監修



フェイスマスクに引き続き、DASSAI BEAUTYが透明感へのアプローチへ挑むオイルインローションの監修をしました。

杜氏の手肌が美しいことに発想を得て、必要なものを選び抜き、使い心地にもこだわりました。オイルインなのにベタつかず、サラッとしたテクスチャーながら、肌に吸い込まれるように浸透※1。くすみがちなお肌に深く潤って、明るい印象へ導きます。

グリチルリチン酸2K※2やナイアシンアミド※3を配合し、多方面からのアプローチで、うるおい、ハリに満ちた明るさを宿し、健やかな肌へ。

毎日のうるおいケアで、透明感のある大人肌を目指します。

※1 角層まで
※2 整肌成分
※3 保湿成分

MNC New York Inc. 代表取締役/美容家 山本未奈子

ニューヨークの美容学校L'atelier Esthetiqueを首席で卒業。同校で教鞭を執るまでに。

その後拠点を日本に移し、2009年にMNC New York Inc.を設立。「日本で一番女性を幸せにする会社」をビジョンに掲げ、多数の事業を展開する。また美容の専門家として美容記事の監修やセミナー、イベントでの講演など多方面で活躍中。著書多数。

【クレジット表記】

発売元：旭酒造株式会社

お問い合わせ先：DASSAI BEAUTY サポートセンター

dassai-beauty.com

info@dassai-beauty.com

03-6805-1417



美味しさを極める妥協しない酒づくりの精神から生まれた純米大吟醸「獺祭」。醸造過程で出される酒粕から抽出した独自の酒粕エキスを配合したオイルイン ローションです。

獺祭 オイルイン モイスチャライジング ローション

115mL 8,250円(税抜価格7,500円) 日本製

2023年10月17日 新発売

■商品特長

水とオイルのベストバランスで、オイルインなのにさらっとしてベタつかず、すみずみまで浸透^{※1}。獺祭酒粕エキスには16種類の天然アミノ酸が豊富に含まれることがわかっています。

さらにグリチルリチン酸2K^{※2}やナイアシンアミド^{※3}を配合し、キメの整ったいきいきとした透明感のある美肌を目指します。

[天然アミノ酸]—肌の保湿剤としても汎用され、肌の天然保湿因子(NMF)の主成分。グルタミン酸、アスパラギン酸、ロイシン、アルギニン、アラニン、バリンなど。

※1 角層まで
※2 整肌成分
※3 保湿成分

■全成分

水、グリセリン、プロパンジオール、マカデミア種子油、スクワラン、ペンチレングリコール、PEG/PPG/ポリブチレングリコール-8/5/3グリセリン、酒粕エキス、ナイアシンアミド、グリチルリチン酸2K、セイヨウシロヤナギ樹皮エキス、トコフェロール、加水分解ヒアルロン酸、クエン酸、クエン酸Na、1,2-ヘキサンジオール、BG、カプリリルグリコール、グリコール酸、塩化Na、ラベンダー油

※エタノール、パラベン、サルフェート、乳化剤、鉱物油、シリコン、香料 不使用

■使用方法

ご使用前によく振ってください。
洗顔後、適量を手に取り顔全体から首にかけて馴染ませます。

■取扱い店舗

獺祭ストア 本社蔵

■ECサイト

dassai-beauty.com

【クレジット表記】

発売元：旭酒造株式会社

お問い合わせ先：DASSAI BEAUTY サポートセンター
dassai-beauty.com
info@dassai-beauty.com
03-6805-1417

< 参考資料 >



世界で認められている純米大吟醸「獺祭」

■データと「手間」で経験と勘の先へ

「獺祭」は山口の酒造メーカー・旭酒造が作る純米大吟醸のブランドです。旭酒造では昔から続く杜氏や蔵人の経験や勘に頼った日本酒造りから先に進むために、各工程の数値を徹底的にデータ分析し見える化。その上で様々な造りの工程で人の手も最新の機器も使い「手間」をかける事で酒の美味しさを追求しています。



■経験豊富な社員と緻密な発酵温度管理による仕込み

年間を通じて5°Cに設定された発酵室で自然の発酵熱ともろみの糶入れ作業の強弱のバランスを人間の手で制御しています。旭酒造の社員は、通常十年以上かけて杜氏が経験する純米大吟醸の仕込み本数を一年で仕込むため、純米大吟醸の仕込みにかけてはベテラン揃い。0.1°Cの精度でもろみをコントロールすることで毎回ベストな状態の大吟醸ができるのです。



■ニューヨークに純米大吟醸専門の醸造所をオープン

ニューヨークを世界へ向けた新たな日本文化の発信拠点にしていきたいという思いから、ニューヨークに純米大吟醸専門の醸造所を2023年9月にオープン。



■日本一の山田錦で造った獺祭がニューヨークで115万円で落札

「獺祭 最高を超える山田錦2021年度優勝米 DASSAI Beyond the Beyond 2022」が、ニューヨークのオークションハウス、サザビーズにて最終価格8,125ドル（約115万円）で落札されました。サザビーズNYによると、ニューヨークのオークションで、日本酒の出品・落札は初の出来事だそうです。2022年8月にはラスベガスのとあるホテルで「Beyond the Beyond 2019年優勝米」を3本販売し、1本15,888ドル（約222万円）で完売しました。

Sotheby's EST. 1744

酒造米の最高峰とされる山田錦の仕入れ、日本一と言われる米の磨き、洗米、蒸米、麴造り、仕込み、上槽（酒と酒粕に分ける作業）、瓶詰まで、細部に至るまで惜みなくこだわりぬいて造られた日本酒が「獺祭」です。世界各国のVIPへの贈り物としても親しまれています。