

水与Cool Japan 系列第九届
2025/03/10



了解酒精体质 享受适合自己的饮酒生活



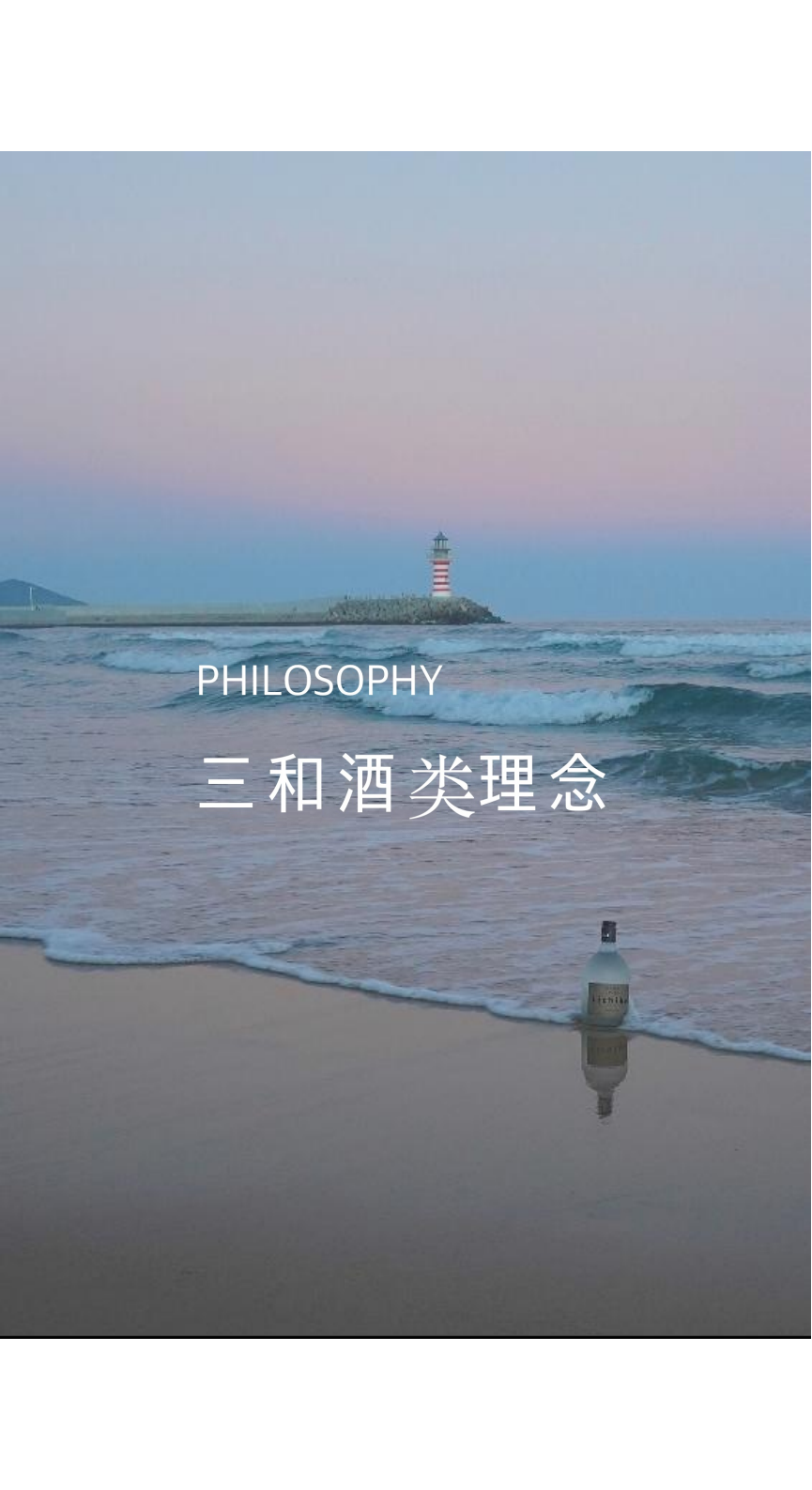
三和酒类株式会社 三和研究所 串尾聡之
咨询: kushio-s@kokuzo.co.jp

目录

- 01 三和酒类简介
- 02 酒精体质
5种体质／检测方法／相关话题
- 03 提高性酒比
- 04 微醺原则

01

三和酒类简介



PHILOSOPHY

三和酒类理念

始终以“品质至上”为公司的基本理念。

一切都这种态度永远不会改变，永远不会改变。

三和酒类自创业以来，始终以“品质至上”为公司的基本理念，
精选原料和水，投入多年来研发的所有技术，
所有的努力都是为了给客户带去高品质的美酒。

无论是现在还是未来，我们都会坚决保持这一姿态，决不动摇。

HISTORY

品牌沿革

创始至今，三和酒类始终以“品质至上”
为基本理念精选原料和水对技术不断追求，
尽最大的努力带给客户高品质的美酒
其产品有清酒、红酒、白兰地、利口酒
以及著名的烧酒“iichiko亦竹”
不仅给消费者提供了优质的美酒
更努力传承日本的烧酒文化



1958年，三家制酒企业合并，公司名取“和谐”中的和字 便诞生了三和酒类。
翌年又有一家酒厂加入，四家企业合作。我们今天所认识的三和酒类最终成
型从作为原点的清酒开始，到葡萄酒等美酒的酿造
1979年间诞生了麦烧酒“iichiko亦竹”

ENVIRONMENT

生产环境

三和酒类坐落于日本九州大分县
温和的气候、丰富的植被、清澈的山泉水
这片深受自然青睐的土地
提供了优质的酿酒环境



TECHNIQUE

工艺流程

从过去清酒酿造厂的历史来看，制麴是酿造烧酒的关键所在，而我们为酿造出酒香更加浓郁的原酒，挑战了“全麴酿造”。一般，麦烧酒是使用大麦和大麦麴酿造的，而“全麴酿造”需要投入大量劳动和时间，完全采用“大麦麴”来酿造。将凭借这一工序酿造的原酒调配到“亦竹楠瓶”等各款商品中，实现了浓郁的酒香的醇厚的味道，赢得了日本大量烧酒爱好者的支持。

PRODUCT

商品详情



亦竹雾瓶

酒精度：25度
容量：750毫升
原料：水、大麦曲、大麦



亦竹特制

酒精度：30度
容量：720毫升
原料：水、大麦曲、大麦



亦竹椭瓶

酒精度：30度
容量：720毫升
原料：水、大麦曲



亦竹吧柚子利口酒

酒精度：12度
容量：500毫升
原料：柚子烧酒、果糖、白砂糖、柚子果汁、柠檬浓缩汁



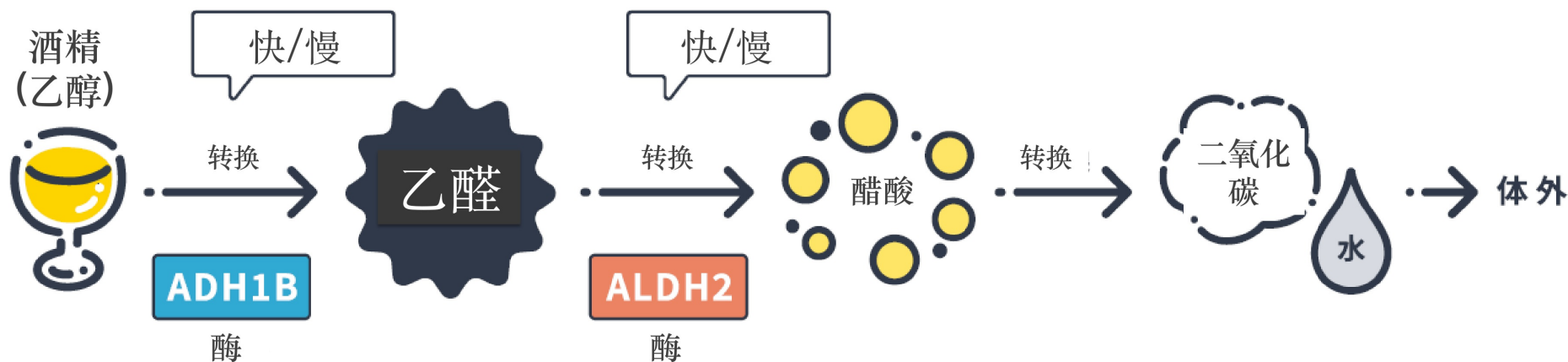
02

酒精体质

酒精体质

分解乙醇的酶「ADH1B」和分解毒性物质乙醛的酶「ALDH2」

酒精体质根据这两种酶的活性组合决定



► 坏蛋 乙醛

让脸变红的毒性物质。还会引起头痛、恶心、心悸等不适症状
作为致癌物质也很有名

酒精体质类型共5种

代谢酶的快慢组合形成了5种类型。体质一辈子不会改变。

A型



喜欢喝

B型



酒量好
容易喝多

C型



不适症状
不易发现

D型



喝酒导致
脸红

E型



少量喝即出现
不适症状

体质类型影响饮酒行为

类型	ADH1B	ALDH2	比例	特征	注意点	建议
A	慢	快	3%	喜欢喝	依存症 生活习惯病	如想要多喝， 则控制度数
B	快	快	50%	酒量好 容易喝多	肝病 糖尿病	慢慢地品酒
C	慢	慢	3%	不适症状 不易发现	依存症 食道癌	集合料理一起享用
D	快	慢	40%	喝酒导致 脸红	认知症 食道癌	不要锻炼酒量 优雅品酒
E	快/慢	不能	4%	少量喝即出现 不适症状	急性中毒 重伤	开启无酒精新文化

▶ 详情检索「Nimity」！

乙醇和乙醛的平衡

不同体质，体内乙醇和乙醛的平衡也不同。
这种平衡影响饮酒时的特征。

酒精
(乙醇)



让人舒适开心
的物质

哪种
大?

乙醛

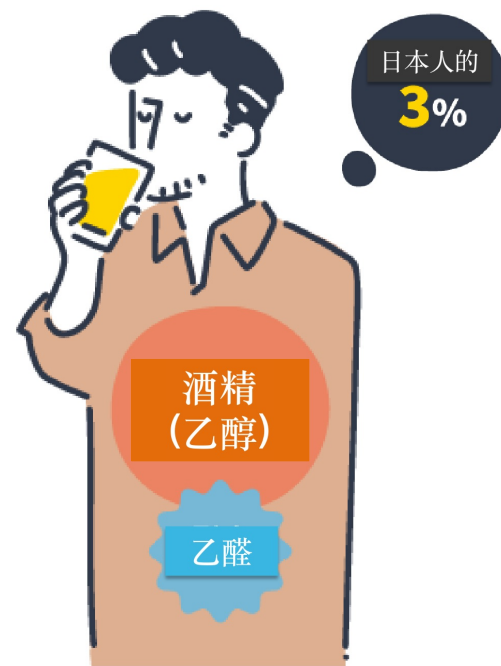
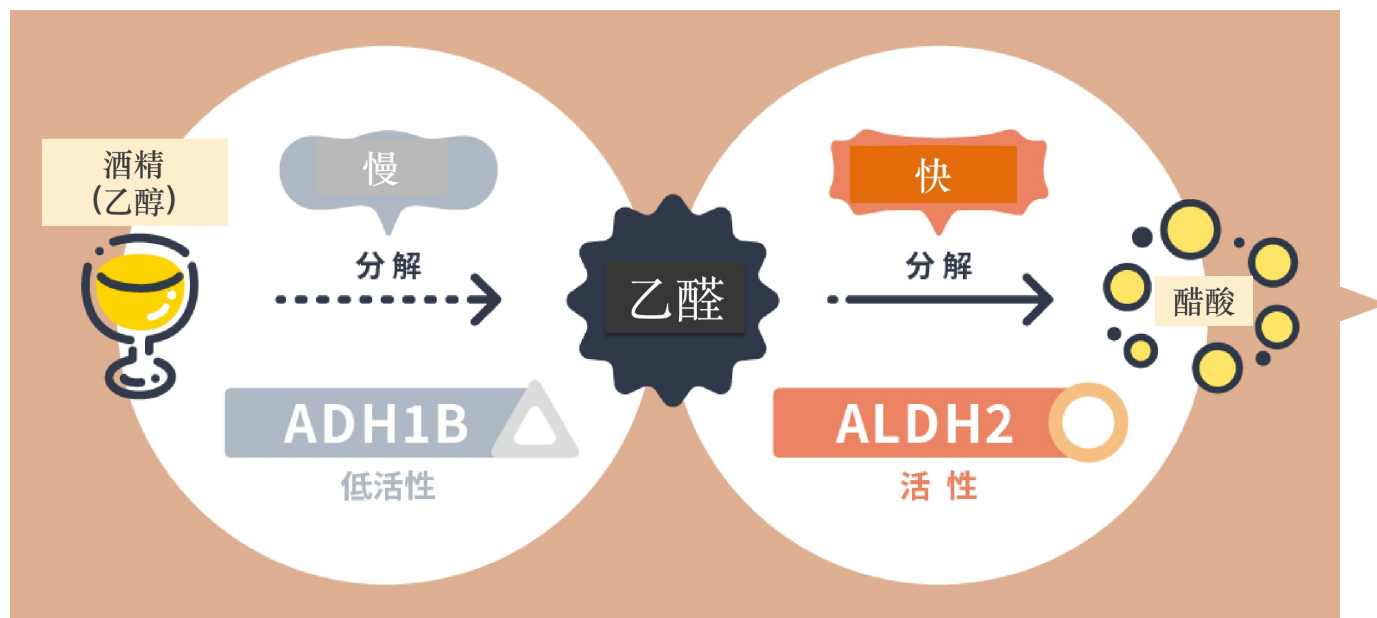


导致喝伤
的物质

A型 | 喜欢喝

A型代谢酶

乙醇堆积，乙醛一会就没了



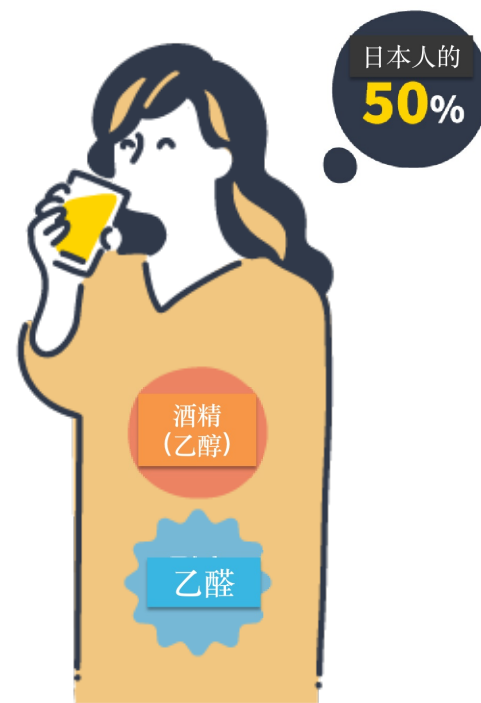
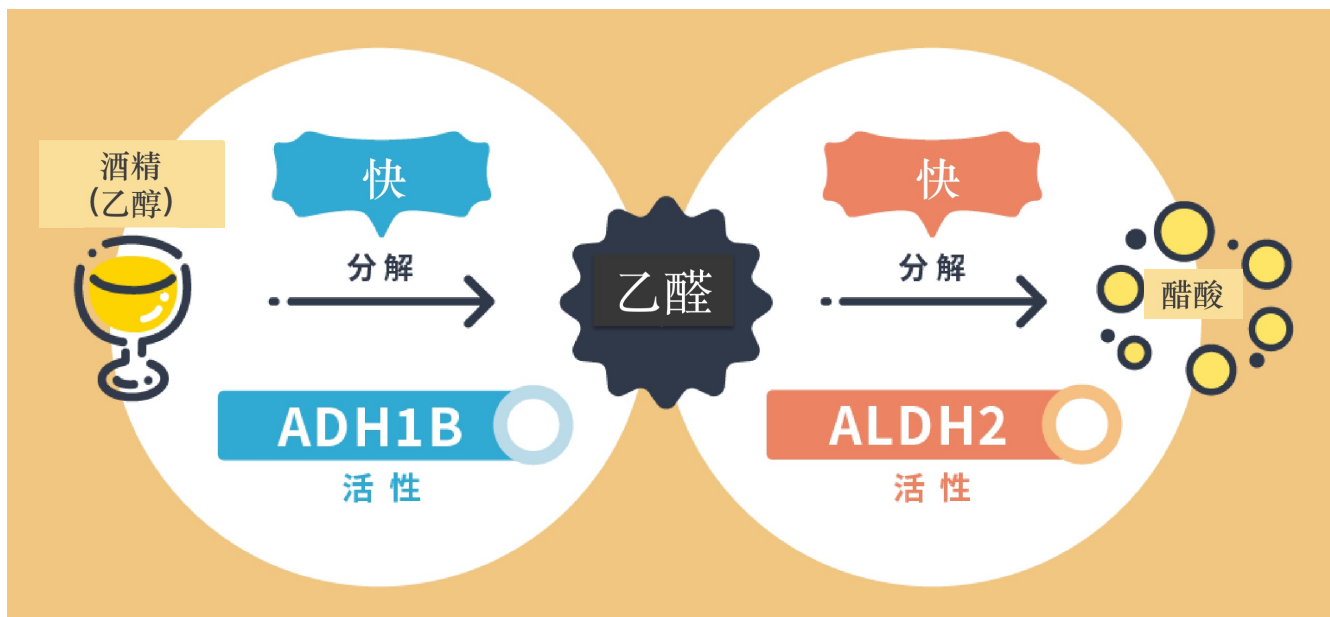
注意
POINT

喝多了，第二天早上可能还残留酒精，还需当心依存症！

B型 | 酒量好容易多喝

B型代谢酶

乙醇乙醛均快速分解



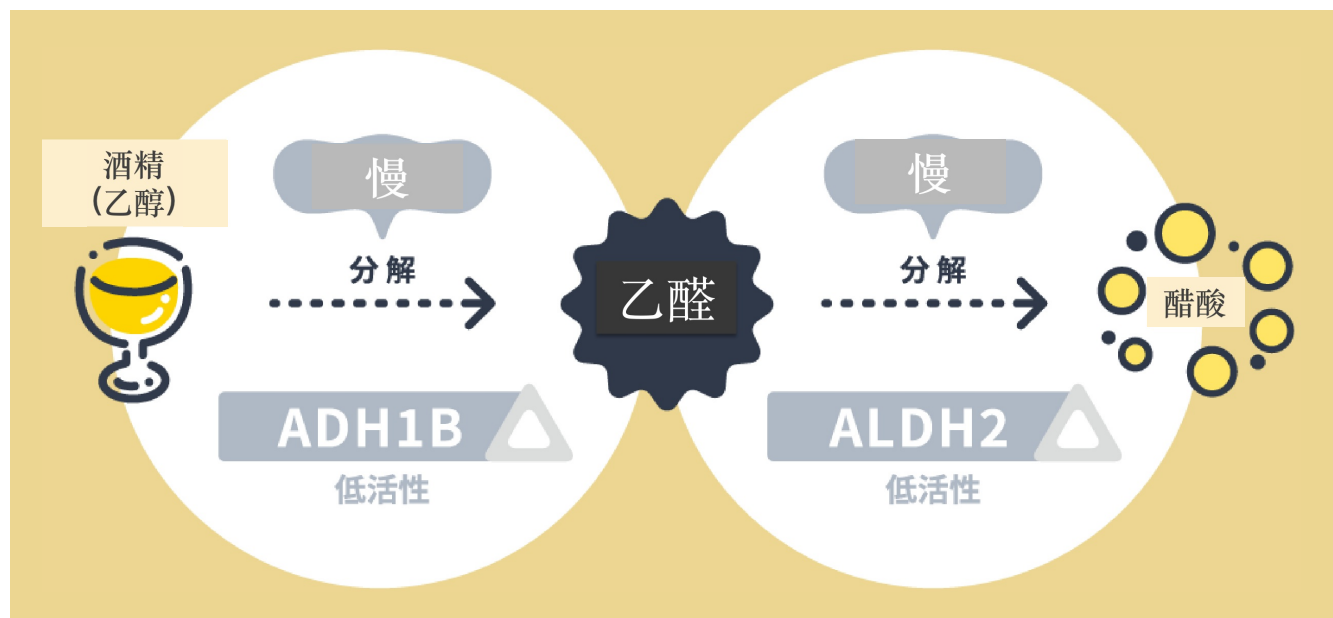
注意
POINT

能喝很多，所以肝脏损伤大！还需当心酒后事故

C型 | 不适症状不易发现

C型代谢酶

乙醇麻痹乙醛的不适症状



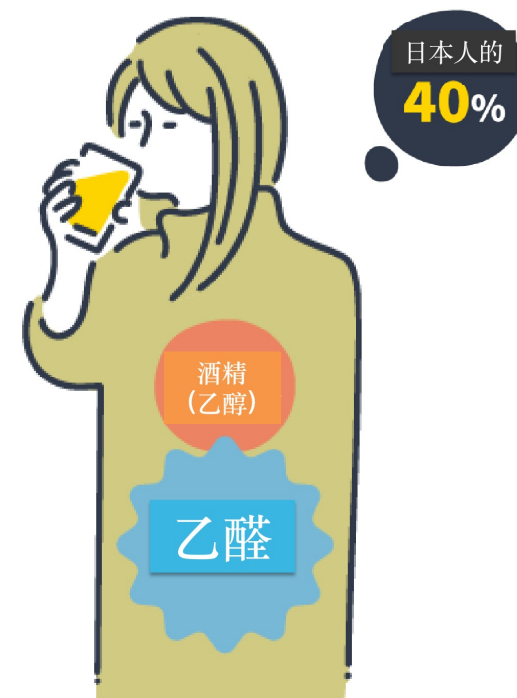
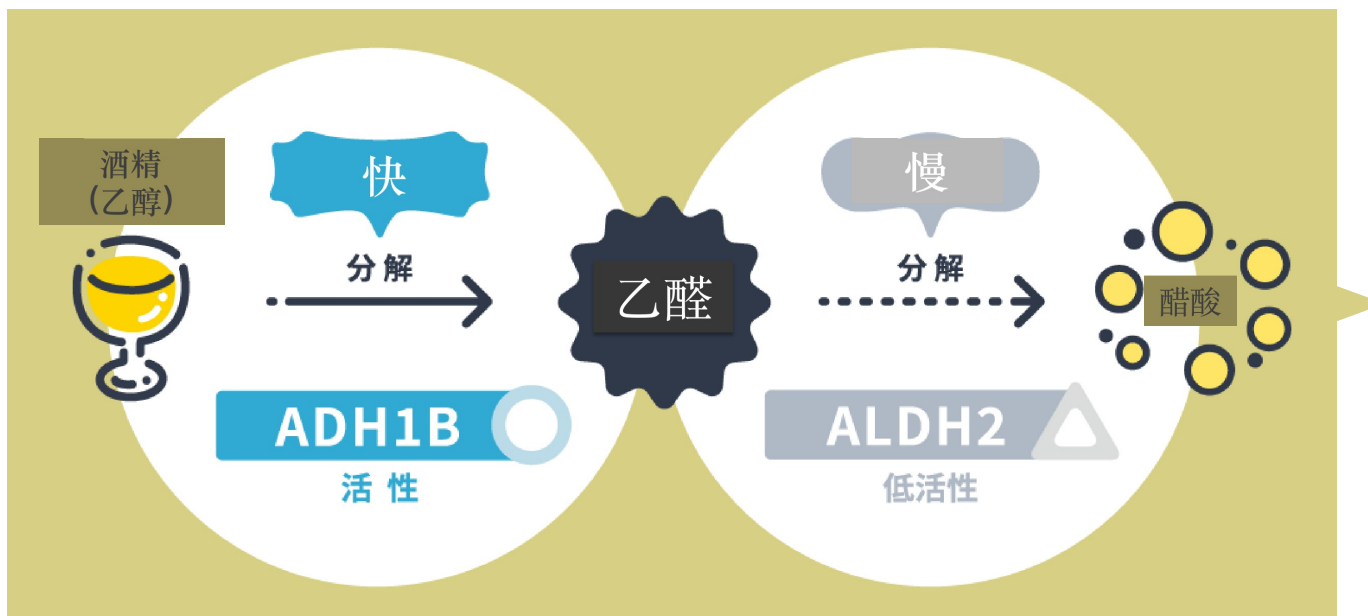
注意
POINT

容易形成高浓度乙醛，食道癌风险大

D型 | 喝酒导致脸红

D型代谢酶

乙醛堆积越来越多不消失



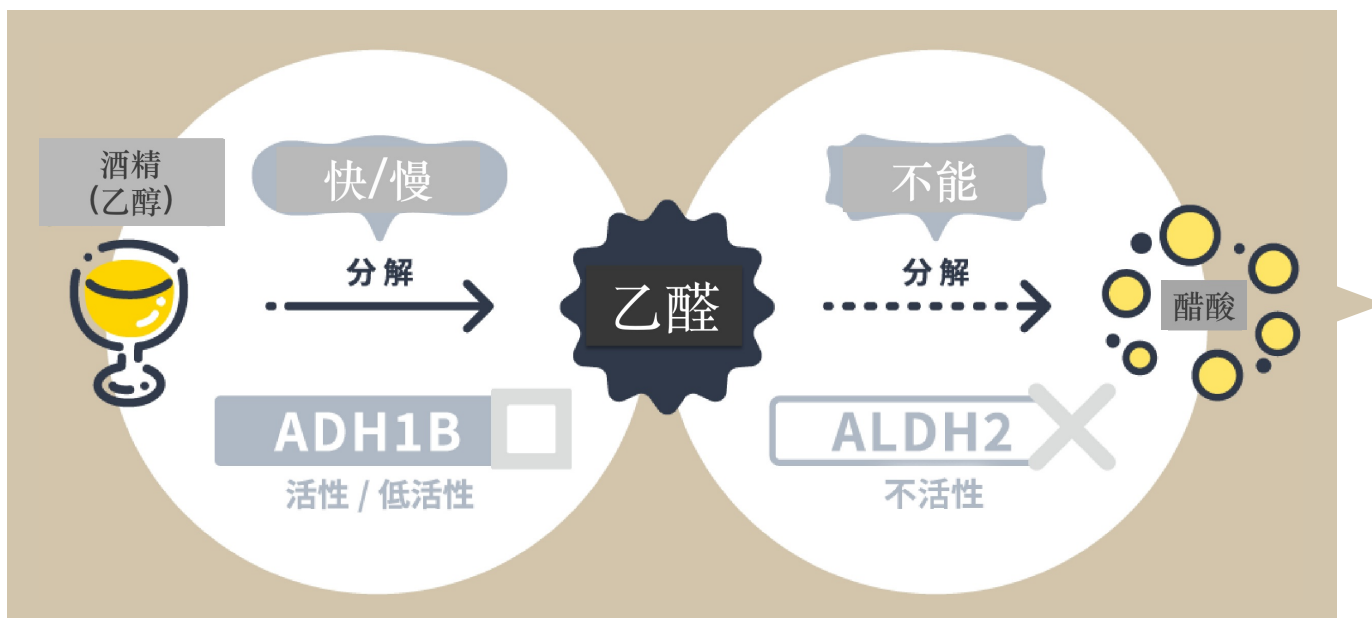
注意
POINT

慢慢习惯，酒量变大后...当心口腔、消化管癌！

E型 | 少量喝即出现不适症状

E型代谢酶

不能分解乙醛！



注意
POINT

急性酒精中毒和重伤危险大！

酒精体质检测试剂

取唾液寄出即可的遗传因子简单检测，结果由APP反馈



Amazon有售 3,828日元（含税）

APP上找到适合自己的店铺

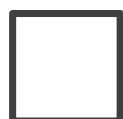


让人开心饮酒的APP



以人为本的餐厅搜索功能

为您推荐适合您的生活方式、爱好、体质的最佳店铺



投稿功能

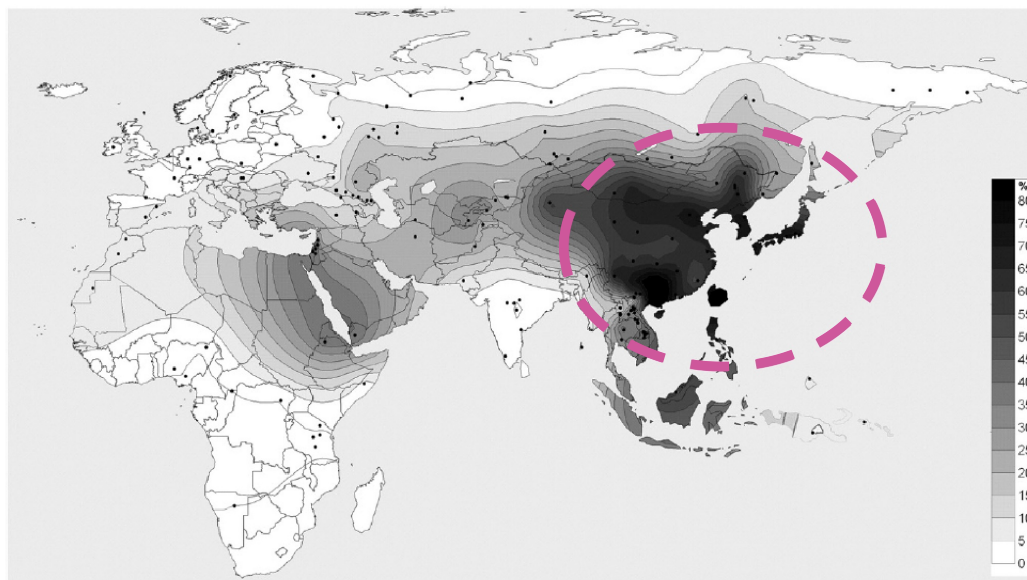
发表您对酒的讲究、喜欢店铺的热忱想法！



店铺图鉴功能

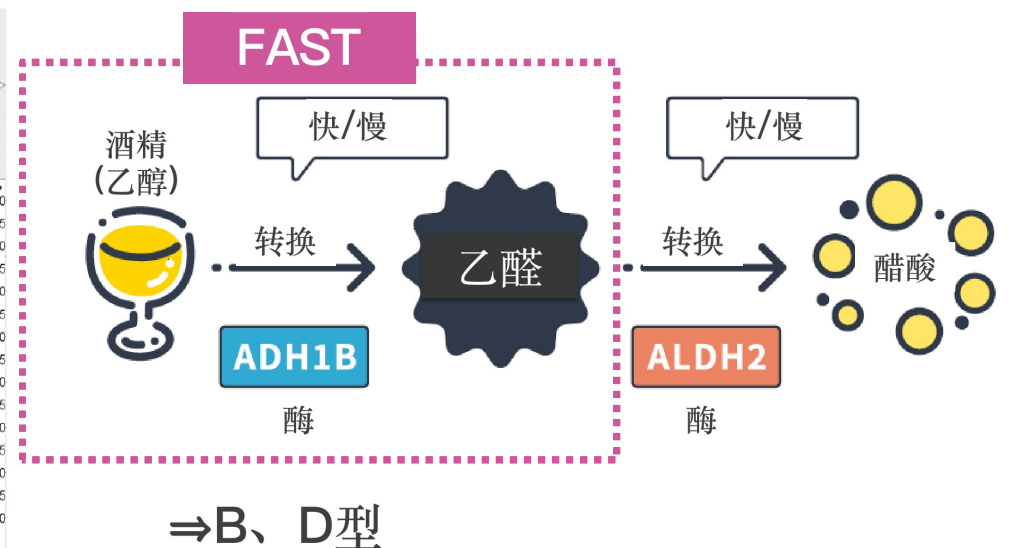
去过的店铺做图鉴！您可以成为新发现者！？

东亚地区分解快的ADH1B多



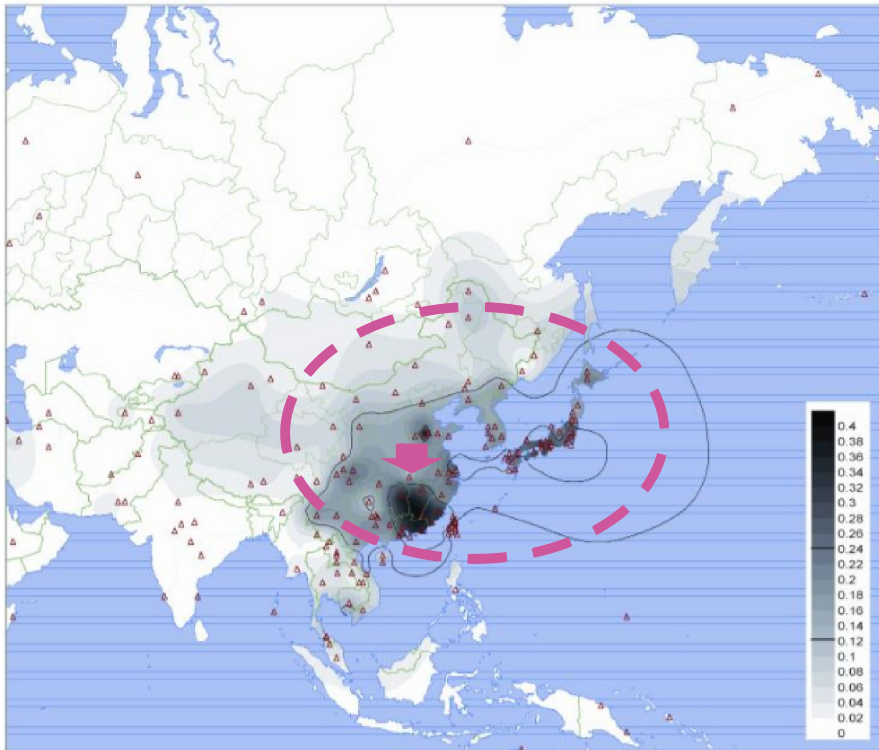
分解快的ADH1B (*2) 分布

Distribution of the Alcohol Dehydrogenase ADH1B*47His Allele in Eurasia, Letters to the Editor, The American Journal of Human Genetics 84, 89-94, January 9, 2009



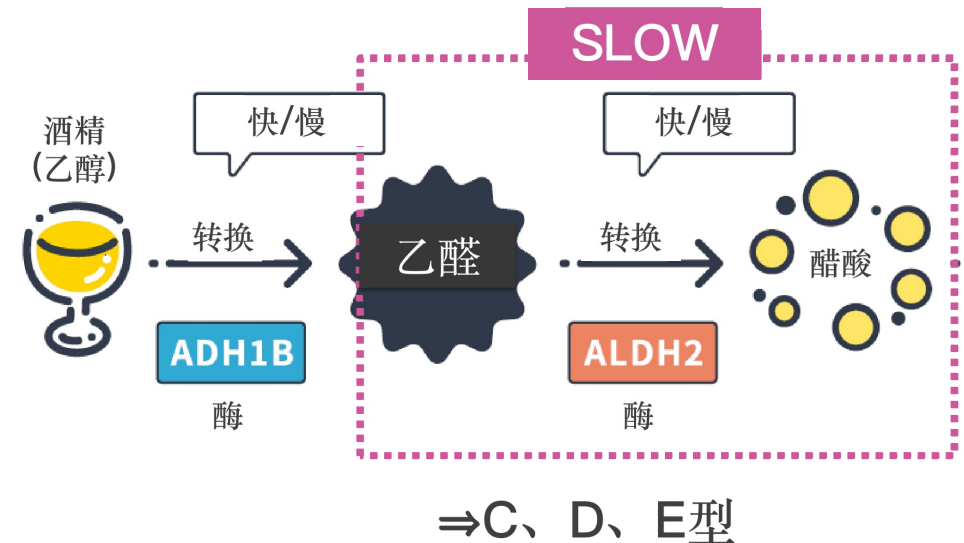
遗传因子上看，东亚人的酒精依存风险低

分解慢的ALDH2仅在东亚部分地区



分解慢的ALDH2 (*2) 分布

Hui Li, Refined Geographic Distribution of the Oriental ALDH2*504Lys (nee 487Lys) Variant, Ann Hum Genet. 2009 May ; 73(Pt 3): 335-345



酒量差⇒饮酒量减少⇒疾病风险降低

世界和日本的区别 | 类型比例完全不同

全世界来看，几乎所有人都是依存风险高的A型。

世界

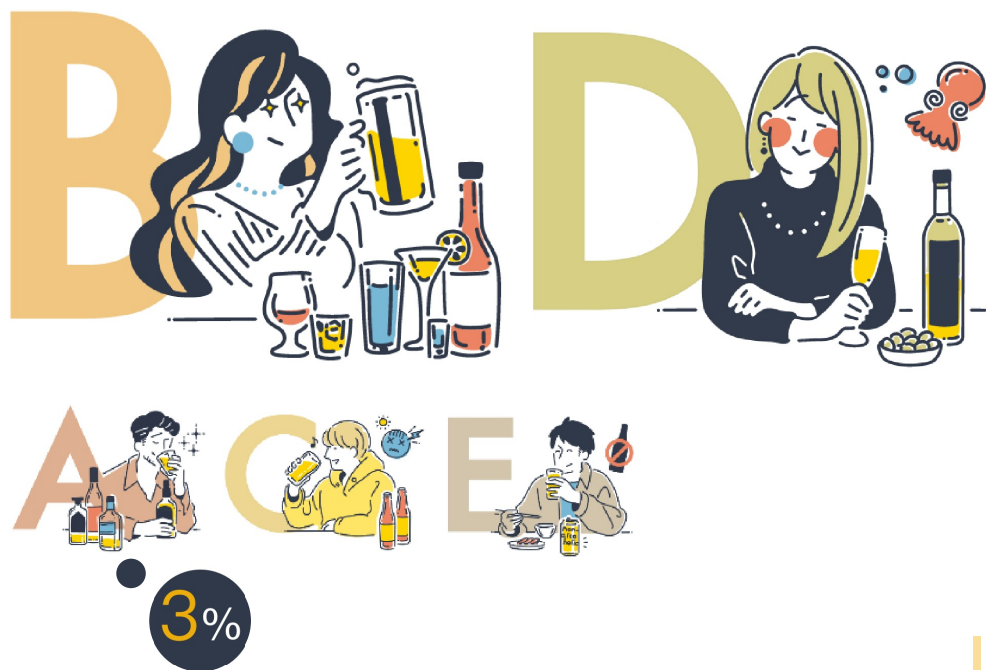
慢ADH1B
快ALDH2

90%
以上



日本

快ADH1B
快 / 慢ALDH2



因此产生了日本独特的宽松饮酒文化

饮酒天国JAPAN

■路上饮酒 ■畅饮
■宽松的广告管制 ■HAPPY HOUR

A型喊苦！ 对酒精宽容的国家、JAPAN

- 全体的90%是B型和D型
- 被遗传保护不容易失败，所以国家对酒精宽容
- 到哪都有酒，A型喊苦的环境
- 意志薄弱所以依存，戒掉也理所当然...
- “不被接纳”的病，去医院有心理障碍



不是通过管制，而是了解体质，形成对自己、对周围人宽容的饮酒文化

03

提高性酒比

酒精新概念——性酒比是什么？

性价比

(COST PERFORMANCE)

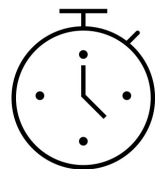


费用对效果

$$\frac{\text{PERFORMANCE}}{\text{COST}^E \text{ (费用)}}$$

性时比

(TIME PERFORMANCE)



时间对效果

$$\frac{\text{PERFORMANCE}}{\text{时间}^E}$$

性酒比

(ALCOHOL PERFORMANCE)



酒精对效果

$$\frac{\text{PERFORMANCE}}{\text{酒精量}^E}$$

喝酒达人之路 | 提高性酒比

巧“用”酒精 精彩人生!



■和酒一起度过精彩一刻

1) 美味 2) 快感 3) 联系 注重

PERFORMANCE

酒精量

No/Low-鸡尾酒

慢慢 品鉴

酒 ≠ 酒精

酒，是成年人品鉴的特殊饮品
不要烂醉，享受醉酒

无酒精 · 低酒精很重要

外国人

超喜欢酒
停不下来

日本人

不知不觉喝多了

日本人

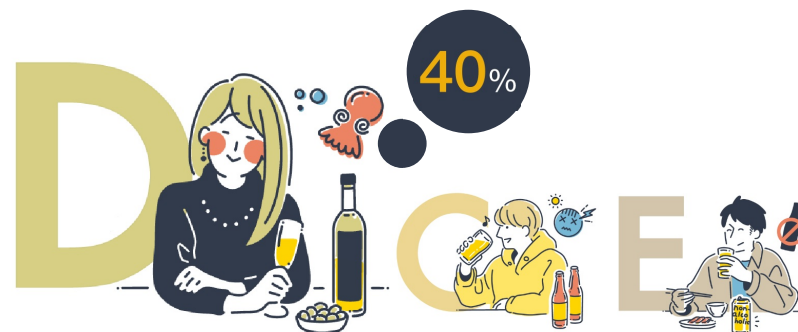
不喝也没事



90%
以上



50%



40%

想喝量多 · 喝很久

度数高的酒是事故的元凶

想喝种类多 · 喝很久

马上醉了还没享受

低酒精 · 无酒精提高大家的性酒比

日本文化和酒吧文化的融合

真 · 秋嗨

时代?

lichiko的魅力和优势

► 重新发现日本酒文化

真·秋嗨时代



●清爽中，暗藏深味

| 可调配自己喜欢的**度数**
| 多种组合，配方**变幻自如**

- 秋嗨用**日本蒸馏酒**
- **无有效期**1天不会喝太多

比如...

开发当地秋嗨（低酒精·无酒精）

04

微醺原则

作为酿酒商， 回归初心

“我们带着自豪酿酒”



酒 让世上所有人微笑

绝不让人喝酒后悲伤

让所有人 微醺

实现**微醺**

将酒的力量传达到所有人

酒的定义
成年人品鉴的
特殊饮品
含无酒精

■酒的力量 | 别处不能获得的众多美好事物

1 美味



2 快感



3 联系



4 健康效果



用您醉酒的力量，陪伴美好人生

微醺思想即iichiko的世界观

微醺不是迎合时代的产物，其捕捉了酒的本质价值

iichiko TVCM 1993爱琴海篇



「iichiko,微醺」

通过微醺，成为持续受人喜爱的酒类公司

☑ 饮酒生活的入口

不关心是最可怕的...请通过酒精体质检测，激发对酒的兴趣

☑ 干净的酒品商业 | 同时做社会贡献

把对酒的非难当做机会

- 以正确饮酒的观点，让所有人成为客户
- 用商业改变社会课题，通过积极向上的观点

饮酒陪伴您丰富的生活

Newton附刊 《酒与人类》 2/26发行



1. 酒の起源

監修 小泉龍人 協力 横山裕一／坂井弘紀／久保田慎二／砂野唯／渡部森哉／青柳泰介／佐藤洋一郎

2. 酒の人類学

監修 篠田謙一 協力 太田博樹／山極壽一／砂野唯／佐藤洋一郎／山田康弘

3. 酒づくりのサイエンス

協力 秦洋二／金田弘孝／清水二郎／濱田晃太郎／明星嘉夫／井元勇介／中村彰宏／外園英樹／山本貴博

4. 酒と体質の科学

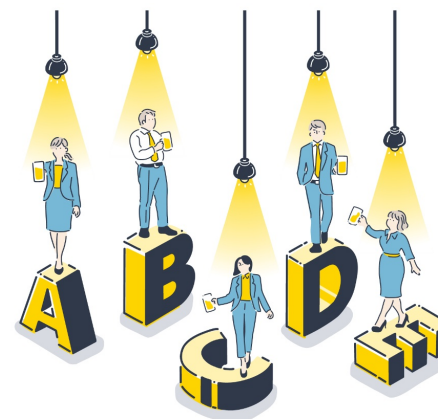
監修 吉本尚 協力 横山裕一／伊東明雅／串尾聡之／松浦恵子／馬奈木俊介／高野裕治

- 从酒起源到最新的饮酒科学，浓缩丰富内容！
- 易读，看了一遍还想看的优秀刊物！
- 集结众多超有名研究者！！

适合自己的饮酒生活

适当的饮酒量每个人不同。
通过了解“酒精体质”，
形成没有勉强的饮酒社会。
让自己、让周围人，享受微醺。
醉酒丰富您的人生。

i i c h i k o ×  Nomity



饮酒科学振兴协会



九州大学、筑波大学、大分大学の研究者和三和酒类共同设立的机构
研究多样性与和谐的饮酒方法
真挚地真诚地站在科学立场，证明酒的有效用性