

美尻トレーナー岡部友先生が提唱する  
「体の内側から美ボディをつくろう」PURE DIAMOND シリーズに  
ルミナコイド健康食品「ルルミルク」とのコラボ商品が登場

「腸内フローラが必要としている栄養」に着目した、ルミナコイド健康食品『Lulumilk（ルルミルク）』を販売する、株式会社 Smart Lab（本社：東京都千代田区、代表取締役：酒井康光、以下：当社）は、ヒップから美しくなる女性専用ボディメイクジム『Spice Up Fitness』を東京・大阪・名古屋他5店舗運営する Spice Up Fitness(代表：岡部友)とコラボレーションいたします。

(<https://www.spiceupfitness.com>)

コラボレーション商品の販売は、公式オンラインショップ「QUALITY FIRST SHOP」(株式会社 Better-U 運営)と、「Spice Up Fitness」全国5店舗にて、7月14日より開始。

岡部友のブランドである「PURE DIAMOND」と「Lulumilk（ルルミルク）」のコラボレーションパッケージで販売されます。QUALITY FIRST SHOPのサイトはこちら (<https://www.qualityfirst.shop/merchandises>)

#### ◆岡部友先生プロフィール

生年月日：1985年12月6日

出身：神奈川県

身長：171cm

〈所属〉

株式会社ヴィーナスジャパン 代表取締役社長

Spice up Fitness パーソナルトレーナー

〈資格〉

NSCA-CSCS公認コンディショニングスペシャリスト

ACSM-CPT公認パーソナルトレーナー

分子栄養医学健康指導士

アメリカスポーツ医学公認スポーツトレーナー

〈人物〉

フロリダ大学運動生理学部学士課程修了

分子統合栄養医学講座ファンデーションコース修了

フィットネスモデル、およびフィットネス関係通訳としても活動中。モデル、タレント、ダンサー、歌手、

オリンピックスポーツ選手、アスリート、マタニティー等 あらゆる運動レベルや年代の女性への指導経験あり

岡部友公式サイトはこちら：<https://tomofitness.jp>



#### ◆岡部友先生からのメッセージ

口から食事をするので、何か体に良いものを食べると、その栄養素も口に入れば吸収できている気がしてしまいます。しかし人間の栄養の吸収は主に小腸で行われます。

消化器官でしっかり消化して、最終的に小さな分子になり小腸で吸収されますが、小腸の状態によっては、いくら栄養を口から摂取しても、本当に栄養として人が使えるかというところではありません。

本当の意味で栄養をしっかり体の中に入れるには、消化器官が元気で特に小腸を元気にしておく必要があります。

腸内フローラが必要なものをしっかり摂取し、腸内環境を強くすることで、栄養の吸収が良くなるだけでなく、腸内環境が原因で起こる体の慢性炎症も軽減するので、免疫力向上にもつながります。

Spice up Fitnessで行っている食事サポートはただ痩せるだけのボディメイクではなく、身体の細胞が健康になる食事管理を提唱していますので、まずは腸内環境を整えていくことが優先順位としてとても高いです。何から始めて良いかわからないという方にはまず腸内環境を整えるという意味でルルミルクを普通の食事に足してあげることから始めると始めやすいと思います。

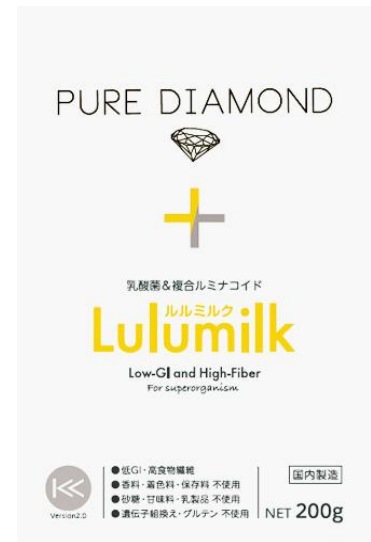
#### ◆「PURE DIAMOND+ルルミルク」コラボレーションについて。

今回発売するコラボレーションパッケージは、「Lulumilk (ルルミルク) Version2.0」をベースとしたものです。

Version2.0は、ルミナコイドの一部が『グアーガム分解物』に変わり、また乳酸菌もアレルギーフリーの濃縮高密度乳酸菌 EC-12AFに変更された商品です。

『グアーガム分解物』はグアー豆の胚乳部から得られる水溶性の多糖類グアーガムを酵素分解したもので、他の水溶性食物繊維より短鎖脂肪酸のひとつである「酪酸」を多く作るといわれています。

酪酸は腸内 pH バランスを弱酸性にすることで、腸内にある悪玉菌の発育を抑制し、乳酸菌やビフィズス菌などの善玉菌の棲みやすい環境を作るのに役立ちます。



#### ◆PURE DIAMOND シリーズ Lulumilk (ルルミルク) version2.0 商品概要

商品名 : PURE DIAMOND Lulumilk (ルルミルク) Version2.0

商品仕様 : 内容量 200g/袋、チャック付きスタンディング袋

販売価格 : 希望小売価格 4,320 円 (税抜 4,000 円) /袋

添加物 : ゼロ

アレルギー : 大豆

販売チャネル : 公式オンラインショップ (<https://www.qualityfirst.shop/merchandises>) または、Spice Up Fitness 店頭 (全国 5 店舗)

#### ◆公式オンラインショップ「QUALITY FIRST SHOP」を運営する株式会社 Better-U の会社概要

■会社名 : 株式会社 Better-U

■代表者 : 代表取締役 ハリーA.ヒル

■所在地 : 〒1410022 東京都品川区東五反田 2-4-5 五反田中央ビル 5F

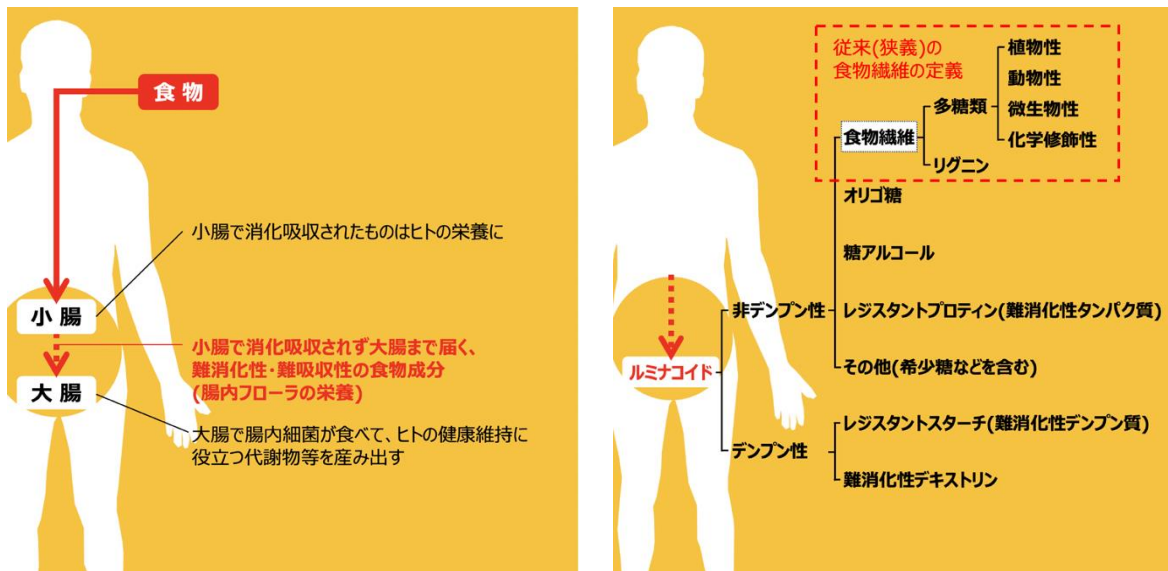
■設立日 : 2019 年 1 月

■資本金 : 5,000,000 円

■URL : <https://better-u.co.jp/ja/>

■問合せ : Eメール : [info@better-u.co.jp](mailto:info@better-u.co.jp)、または、電話 : 03-5791-1616

## ◆ルミナコイド健康食品『Lulumilk（ルルミルク）』の成分：「ルミナコイド」



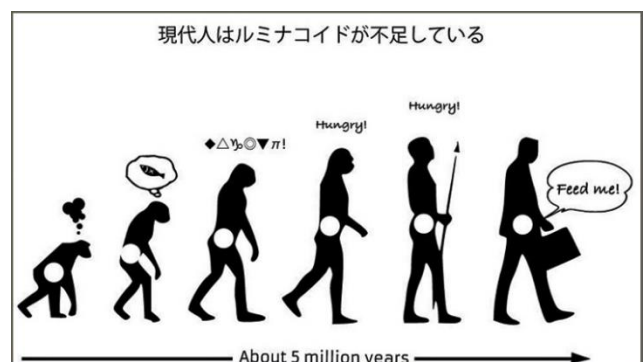
腸は、健康を維持するために重要な役割を果たす臓器であることが様々な研究で分かってきています。

そして、腸に棲み、人と共生している腸内細菌叢が腸の動きと大きな関係があり、腸内細菌叢の働きに関する研究論文が多数発表されています。

その中で、近年注目されているのが、腸内細菌叢が産み出す短鎖脂肪酸（酪酸・プロピオ酸・酢酸などの有機酸）で、その発酵に不可欠なのが難消化性食物成分「ルミナコイド」です。このルミナコイドの摂取量が現代は圧倒的に不足しており、それが様々な体調不良につながっていると考えられています。

### ◆現代人は圧倒的にルミナコイドが不足している

1955年以前の日本人は、平均して1日に20g以上の食物繊維を摂っていました。しかし、その後、摂取量が減少。厚生労働省「国民健康・栄養調査」報告によると、20歳以上の日本人男女の平均的な食物繊維の摂取量は、2009～2018年では、14.1～15.2gにまで減少。その後増加に反転し、2019年に18.8gとなりました。厚生労働省が推奨している食物繊維の摂取基準(2020年版)では、「男性21g/日以上、女性18g/日以上」と比較し、最低限の摂取量に近づいてきました。



しかし、何故急に、食物繊維の摂取量が増加したのでしょうか？実は、2018年に食物繊維の測定方法が変更になったからです。穀類やいも類は、従来の食物繊維定量法では測定が不十分であった「難消化性でん粉」を含む「不溶性食物繊維」含量が多いことから、これらの食品群の摂取が、総量増加につながったと考えられます。つまり、従来の測定法では、**食物繊維の摂取量は変わらず少ないと言えます。**

世界保健機関(WHO)の推奨値は、**25g/日**、世界各国の国別指針による食物繊維摂取の推奨値25～38g/日、スタンフォード大学スクール・オブ・メディスン微生物学・免疫学ソネンバーグ博士は、腸内細菌まで届く炭水化物（MACs：Microbiota accessible carbohydrates）として推奨値：**25～38g/日**としています。

## ◆『Lulumilk（ルルミルク）』の特徴：「シンバイオティクス」

現在、日本で主流となっているサプリメントやヨーグルト、乳酸菌飲料は“プロバイオティクス”と言われ、ヒトに有益な作用をもたらす「生きた微生物」を直接摂取することで

一方、『Lulumilk（ルルミルク）』の主成分であるルミナコイドは、“プレバイオティクス”と言われ、腸内の細菌に栄養を与え、短鎖脂肪酸などの代謝物を産生するなど、ヒトに有用な影響を与え、ヒトの健康を改善する「難消化性食物成分」です。

ルミナコイドは、食物繊維やオリゴ糖類、糖アルコール、難消化性デキストリン、レジスタントスターチ、レジスタントプロテインなどの難消化性・難吸収性の食物成分の総称で、日本食物繊維学会が命名しました。

当社では、大腸全域に短鎖脂肪酸、主に酪酸、酢酸、プロピオン酸の産生効率を高める、分子量などの特性の異なる複数種類のルミナコイドを配合。更に胃酸に強く大腸まで届き、短鎖脂肪酸を産み出す酪酸菌を増やす乳酸菌に刺激を与える有孢子性乳酸菌を加え、シンバイオティクス（プロバイオティクス+プレバイオティクス）を実現しました。



短鎖脂肪酸の産生をバランス良く隔々に届ける + 短鎖脂肪酸を産み出す力を補強する

## ◆日本初、分子量の異なるルミナコイドを複数種類配合し、大腸全域に届ける設計。



ルミナコイドは、それぞれ分子量、分子構造、水溶性などの特性が異なります。よって、それぞれを利用する腸内フローラの種類や発酵に要する時間も、発酵産生される代謝物や腸管部位も異なると考えられます。

そこで、当社はルミナコイドの特性に着目し、日本で初めて（当社調べ）分子量や特性、産生有機酸比率が異なる複数種類のルミナコイドを配合し、大腸全域に届き、酪酸などの短鎖脂肪酸のバランスの良い産生を促すルミナコイドの配合設計をしました。

## ◆ルミナコイド健康食品「Lulumilk（ルルミルク）」商品概要

# ルルミルク Lulumilk

商品名：Lulumilk（ルルミルク）

商品仕様：内容量 450g/袋、チャック付きスタンディング袋

販売価格：希望小売価格 8,100 円（税抜 7,500 円）/袋

添加物：ゼロ

アレルギー：大豆、乳成分（Version2.0 は大豆のみ）

販売チャネル：EC サイト（URL：<https://www.lulumilk.com>）



## ◆Smart Lab について

# Smart Lab

当社は、健康を作り、維持するために、美容と健康の本質を根本から考え、腸内常在菌の多様性維持に不可欠なルミナコイドをテーマに「調査・研究」、「エビデンスに基づく情報・知識の啓蒙」、「研究に基づく製品・サービスの開発・販売」の3本柱で、人々のウェルネスなライフスタイルへの「行動変容」を促す事業を展開しています。

エビデンス(米国医学図書館文献データベースや学会研究論文等)や自社独自の研究結果に基づく、食の知識普及・講習、保育園や学校での講演・研修、カフェやベーカリーショップの商品開発・広告・販売促進、医療機関のマーケティング活動支援なども手掛けています。

- 会社名：株式会社スマート・ラボ (Smart Lab Inc.)
- 代表者：代表取締役 CEO & Founder 酒井 康光
- 所在地：〒1020074 東京都千代田区九段南 1-5-6 りそな九段ビル 5F
- 設立日：2017年7月
- 資本金：10,199,000円
- URL：<https://www.smartlab.jp/>
- 問合せ：Eメール：[info@smartlab.jp](mailto:info@smartlab.jp)、または、電話：03-3833-3354