

## Lulumilk(ルルミルク)、4月12日「パンの記念日」を記念して 食パンプレゼントの応募受付を4月30日まで実施

人々の Wellness（よりイキイキとした人生を目指す積極的な生き方）を支援するために、「腸活に不可欠なルミナコイド（発酵性食物繊維）」を複数種類配合した健康食品「Lulumilk(ルルミルク)」を販売している株式会社 Smart Lab（本社：東京都千代田区、代表取締役 酒井康光）は、4月12日（水）「パンの記念日」に、ルルミルクを原材料にした食パンをプレゼントします。



### 応募概要

応募方法：以下のプレゼント応募受付 Web サイトの専用応募フォームにてご応募ください。

<https://www.lulumilk.com/present>

応募締切：2023年4月30日（日）

提供賞品：（A 賞）あさご食パン 2 個:10 名様

（B 賞）ルルミルク食パン 2 斤:10 名様

どちらも複数種類のルミナコイドと乳酸菌を配合した「ルルミルク」を原材料に加えた食パンです。

当選発表：応募締切後、厳正なる抽選の上、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

賞品発送：食パンを製造する「ノヒバカラベーカリー（石川県金沢市）」より 5 月下旬頃発送予定

※当選の有無に関するお問い合わせにはお答えいたしかねます。※諸事情により賞品の発送が遅れる場合もございますので、あらかじめご了承ください。※賞品の仕様は予告なく変更になる場合がございます。※インターネット通信料・接続料はお客様のご負担となります。

## 本企画の背景

### (1)パン食市場の拡大

食生活の欧米化や若年層を中心としたコメ離れ、時短・簡便ニーズを背景に、日本の主食における米類とパンの占める割合は、2002年では、コメ51%、パン24%、メン25%に対し、2021年ではコメ42%、パン33%、メン25%と、年々パン食が占める割合が増加しています。(表：総務省統計局「家計調査」家計調査2021年から当社作成)

主食系3項目の支出金額（総世帯、月当たり平均）

	2002年		2021年	
	支出金額	支出比率	支出金額	支出比率
コメ	¥4,897	51%	¥3,759	42%
パン	¥2,358	24%	¥2,948	33%
メン	¥2,380	25%	¥2,247	25%
合計	¥9,635	100%	¥8,954	100%

日本各地でのパン祭りの開催、高級食パン、菓子パン・惣菜パンの多様性など、日本独自のパン文化を醸成し、日本のベーカリーショップの海外進出などパン食が人気です。

### (2)パン食の課題

毎日でも食べたくなくなるパンですが、一般的に管理栄養士は、パン食よりコメ食を推奨する傾向にあります。パンはコメと比べるとカロリーこそ低い（食パン1食6枚切り60g：168kcal、白米ご飯1食150g：252kcal）のですが、以下のような課題が指摘されています。

- 1.パンは柔らかく食べやすいために、咀嚼回数が少なくなりがち。
- 2.パンは一般的に腹持ちが悪く、食後血糖値の急変動（グルコーススパイク）を招きやすい。
- 3.コメ食摂取者とパン食摂取者を比較した際、排便回数、排便量ともに、コメ食摂取者の方が多い、つまり便秘になりやすい傾向がある。
- 4.パンは、コメより脂質が高く（食パン1食6枚切り60g：脂質4.2g、白米ご飯1食150g：脂質0.3g）、脂質の多いバターなどと一緒に食べる機会も多い。



### (3)課題解決に向けた当社からの提案

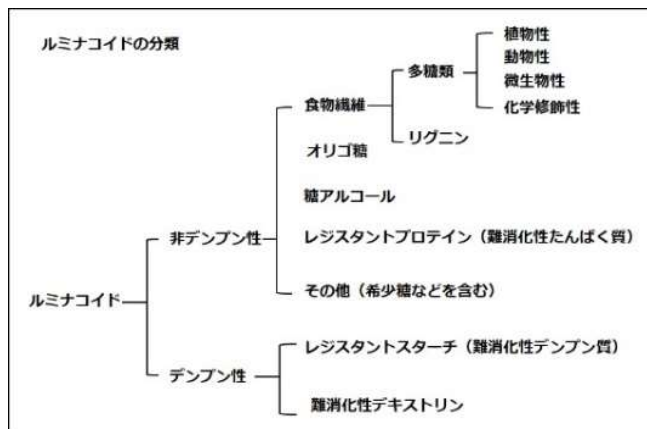
そこで、当社は、「美味しくてカラダに優しいパン」をコンセプトにしているノヒバカラベーカリー（石川県金沢市）と、パンが抱えた課題を解決する商品を開発しました。

食パンと白米ご飯の食物繊維量を比べると、僅かに食パンの方が多く含まれています。一般的にグルコーススパイクや便秘を防ぐには、食物繊維と一緒に摂ると良いとされていますが、食物繊維量だけで、パン食がコメ食よりグルコーススパイクや便秘を招きやすい説明になりません。

実は、コメには、難消化性デンプン（レジスタントスターチ）を含むデンプンが多く含まれています。デンプンは、従来の食物繊維の定義には含まれない、糖質に定義される成分です。

しかし、難消化性デンプンは、小腸で消化・吸収されにくく、大腸の腸内フローラまで届き、エサになります。そのため、消化吸収に時間がかかることで、血中にブドウ糖が取り込まれる速度を緩やかにし、さらに腸内フローラが、大腸のぜんどう運動のエネルギー源となる短鎖脂肪酸を産み出すものにもなっているのです。

このように、腸内フローラにエサとなり、ヒトに有用な作用を産む難消化性食物成分を「ルミナコイド（発酵性食物繊維）」と言います。



### 複合ルミナコイド配合食パンの提案

当社からの提案は、「ルルミルク」を原材料に加えることです。

腸内フローラ研究で明らかになった様々な種類の「ルミナコイド（発酵性食物繊維）」を複合配合した、当社が開発した健康食品「ルルミルク（Lulumilk）」を原材料に活用した食パンです。ルルミルクは、腸活で欠かせない短鎖脂肪酸の産生を効率的に促すよう設計されています。

ルミナコイドの種類毎に、分子量、分子構造、水溶解性などの特性が異なるため、腸内で発酵速度が異なり、届く部位も変わってきます。また、産み出される酪酸、プロピオン酸、酢酸などの短鎖脂肪酸の各産生比率も異なります。そのため、これらの特性を踏まえた組合せが重要なため、複合化しました。

これにより、腸内環境を整え、グルコーススパイクを緩やかにし、お通じを良好に促します。さらに、歯応えがあるため咀嚼も促されます。

## ノヒバカラベーカリーと共同開発したルルミルクを使った食パン

### (1)「ルルミルク食パン」

従来の食パンの原材料に「ルルミルク」を加えました。

※ルルミルク食パンは、ノヒバカラベーカリーのご好意により製造した期間限定発売商品です。



### (2)「あさこ食パン」

「ルルミルク」と玄米甘酒を原材料に加えました。

玄米の風味で、和食惣菜と合わせて食べやすくなりました。



## 協力

### ノヒバカラベーカリー

#### NOTOHIBAKARA BAKERY

店舗住所：〒920-0027 石川県金沢市駅西新町 3 丁目 11-9

営業時間：平日 9:00～18:00 / 土日祝：7:00～18:00

代表電話：076-222-1139

定休日：無休

HP：<https://notohibakara.base.shop>

[https://www.instagram.com/notohibakara\\_bakery/](https://www.instagram.com/notohibakara_bakery/)



### ■株式会社 Smart Lab(スマートラボ)概要

株式会社 Smart Lab は、美容と健康の本質を根本から考え、腸内フローラの多様性維持に不可欠な「ルミナコイド」などをテーマとした「研究開発・教育・課題解決型製品・サービス」を通じ、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を経て、2021 年より大学との共同研究及び、健康食品の販売を開始しました。今後も健康寿命の伸長及び経済的価値の創出に貢献してまいります。

### ■本件に関するお問合せ先

株式会社 Smart Lab (カブシキガイシャ スマートラボ)

本社住所：〒1020074 東京都千代田区九段南 1-5-6

代表電話：03-3833-3354

(受付時間：土日祝日を除く平日 9:00-17:00)

E-mail：[info@smartlab.jp](mailto:info@smartlab.jp)

HP：<https://www.smartlab.jp/>

[https://www.instagram.com/lulumilk\\_official/](https://www.instagram.com/lulumilk_official/)

