

[腸内フローラの日記念] ルミナコイド健康食品ルルミルクが 「腸内フローラを知りウェルネスライフを実現する」 キャンペーンを1月26日に実施。

「腸内フローラに欠かすことができない栄養」に着目し、開発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）は、1月26日腸内フローラの日を記念して、「腸内フローラを知りウェルネスライフを実現する」ための一環として、腸内検査キットプレゼントキャンペーンを実施します。

◆キャンペーン概要

1月26日（水）～2月16日（水）の期間中にキャンペーン応募サイト内のアンケートに答えて応募された方全員の中から抽選で10名の方に腸内フローラ検査キット（検体提出後の判定報告含む）をプレゼント。選に漏れた方の中から抽選で20名の方にルルミルク（450g）一袋をプレゼントいたします。

アンケートに応募のされる方はこちらから：<https://www.smartlab.jp/campaign>

抽選の結果発表は賞品の発送を持ってかえさせていただきます。

検査キットが届いた方は所定の住所に検体を送付いただき、検査結果は4週間～6週間で届きます。

◆腸内フローラとは？

腸内フローラとは、腸管（大腸・小腸）内に常在するマイクロバイオーム（microbiome：細菌叢）のことです。

人間には、腸だけではなく、皮膚や鼻腔、泌尿・生殖器、消化管内などにも細菌が棲みついています。中でも腸管内のマイクロバイオームは「腸内フローラ」と呼ばれています。腸の中には成人で1,000種類以上、100兆個以上、重量にして1～1.5キログラムの腸内フローラが常在すると言われています。

腸内フローラは、私たちの免疫システムにとっても深く関わっており、生活習慣病など様々な疾患予防・改善に向けた研究が世界各地で行われています。

◆腸内フローラ研究の歴史

腸内細菌叢を対象とした研究は1960年代に活潑におこなわれ、よく聞く「善玉菌」や「悪玉菌」などの系統分類がおこなわれました。ただし当時は技術的な限界もあり、全体像や宿主である人間との関係を解明するに

は足りませんでした。

2000年代に入り、検査機器や解析技術の発展と普及により、腸内フローラの菌種構成割合やDNA情報の詳細が分かってきました。

例えば、日本人は海藻に含まれる多糖類を日常的に食べていたので、これらを分解する酵素を持っています。しかし、欧米人はワカメやノリなどの海藻類をほとんど食べないため、分解酵素を持っていません。

これは、その酵素を作る遺伝子を日本人のDNAが含んでいるのではなく、実は、日本人が持つ腸内細菌の1種（*Bacteroides plebeius*）がその遺伝子を持っていることが分かっています。つまり、人体はヒトの遺伝子だけで成り立っているのではなく、私たちと共生している腸内フローラの働きが不可欠なのです。

このように、腸内フローラの研究は人間の健康・医療技術の発展に繋がるものとして重要性が増し、大変注目されてきています。

◆プレゼントする「腸内細菌検査プログラム」概要

本検査プログラムを使用することで、自分と共生している腸内細菌の特徴や健康維持に必要なアドバイスを知ることができます。

- 自分の腸内に棲んでいる細菌の種類が分かる。
- 腸内細菌の割合により、自分のタイプが分かる。
- 腸年齢が分り、腸若返りのためのアドバイスがある。
- 事前に提出していただく問診票の食事習慣と腸内細菌の関係による食事アドバイスがある。

以上の検査結果で腸内細菌の状態が分かればご自身の腸活に生かすことが出来ます。

※写真は実際の結果報告書と異なる場合があります。

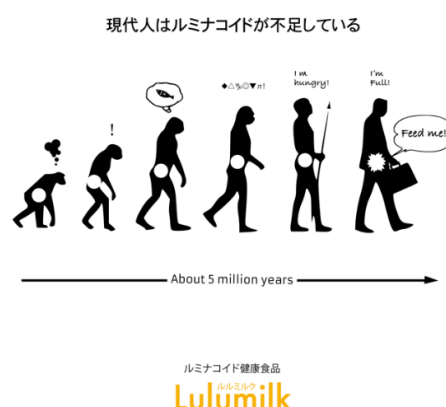


◆現代の日本人は食物繊維などのルミナコイド摂取が不足し、腸内細菌が飢えている状態です。

「日本人の平均食物繊維摂取量は、1950年頃には一人一日20gを超えていましたが、穀類・いも類・豆類の摂取量の減少に伴い、減少傾向にあり、最近の報告によれば、平均摂取量は一日あたり14g前後と推定されています。

厚生労働省策定の『日本人の食事摂取基準（2020年版）』では、一日あたりの『目標量』が、18～64歳で男性21g以上、女性18g以上となっています。

世界保健機関(WHO)の推奨値は、25g/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、著書『腸科学(The Good gut)』/早川書房で、腸内細菌まで届く炭水化物(Microbiota Accessible Carbohydrates)として推奨値：25～38g/日としています。



◆ ルミナコイド健康食品『Lulumilk（ルルミルク）』

「Lulumilk（ルルミルク）」は、腸内フローラが代謝する短鎖脂肪酸をより多く、効率的に産み出すよう設計した、全く新しい腸活・健康食品です。



短鎖脂肪酸の素を
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

主な含有ルミナコイド

- ・難消化性デンプン(レジスタントスターチ) ・セルロース
- ・難消化性タンパク質(レジスタントプロテイン) ・ヘミセルロース
- ・イヌリン・β-グルカン・フラクトオリゴ糖・大豆オリゴ糖・リグニン

原材料名

でんぷん、水溶性食物繊維、大豆(国産・遺伝子組み換えでない)、酵母抽出物、オリゴ糖、乳糖、乳酸菌(一部に大豆・乳成分含む)
アレルギー：大豆、乳成分

たっぷり

10g



美育



添加物



近年この腸内で作られる短鎖脂肪酸の有用性に注目が集まっています。この短鎖脂肪酸の元となるのがルミナコイドです。ルミナコイドは、腸内フローラに不可欠な栄養ですが、現代はこのルミナコイドの摂取量が圧倒的に不足しています。

さらにテニスコート半面分もの広さを持つ大腸全域に棲みついている腸内フローラが短鎖脂肪酸を産み出すには、ルミナコイドを隔々に届けることも必要です。

「Lulumilk（ルルミルク）」は、大腸全域に届くよう、特性の異なる複数種類のルミナコイドを含有しています。

また、熱や酸に強く、腸まで届く有胞子性乳酸菌も配合しています。

つまり、「短鎖脂肪酸の素をバランス良く隔々に届ける」「短鎖脂肪酸産み出す力を補強する」健康食品です。

「Lulumilk（ルルミルク）」は、大さじスプーン1杯（約15g）でルミナコイド10g摂取することができます。

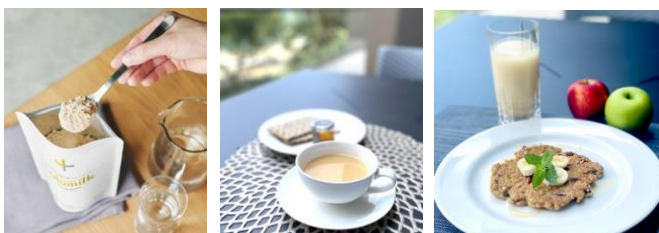
「Lulumilk（ルルミルク）」は、粉末なので、お湯や水で溶かす他、コーヒーやスープ、プロテインなどに混ぜて飲むことも、スイーツや料理に使用して摂取することもできます。

添加物を一切使用していないので、子供から年配の方まで安心して摂取することができます。

ルルミルクは、特許出願済みです。

ルルミルクの詳細：

<https://www.smartlab.jp/products>



■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手掛けています。健康寿命の伸長及び経済的価値の創出に貢献していきます。

商号：株式会社 Smart Lab

住所：〒1020074 東京都千代田区九段南 1-5-6 りそな九段ビル 5F

代表：代表取締役 酒井康光

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

Web：https://www.smartlab.jp/

