

## Press Release

日本初（当社調べ）大腸全域に届く分子量の異なるルミナコイド複数種類配合。  
腸内フローラのための栄養・ルミナコイド健康食品  
『Lulumilk（ルルミルク）』8月18日（水）新発売

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、「腸内フローラが必要としている栄養」に着目した、全く新しい腸活・ルミナコイド健康食品『Lulumilk（ルルミルク）』を8月18日(水)より、当社専用サイト（URL：<https://www.lulumilk.com>）にて販売いたします。

**◆腸内フローラの最強パートナー「ルミナコイド」**

日常生活の中で良く耳にする乳酸菌や酪酸菌などのプロバイオティクスは、腸内フローラを助ける仲間です。しかし、いくらその仲間を多く体内に摂り入れても、腸内フローラに栄養を定期的に与えないと、元気に働いてくれません。その腸内フローラが必要としている栄養を「ルミナコイド」といいます。

「ルミナコイド」を摂取することで、腸内フローラは、「短鎖脂肪酸」など、私たちの健康に非常に重要な代謝物を産生します。

短鎖脂肪酸は、小腸や大腸を動かす「エネルギー源」で、腸内の善玉・悪玉・日和見菌を最適な均衡に整える「細菌バランス維持因子」や、免疫力を適正に維持する「免疫賦活因子」でもあります。

『Lulumilk（ルルミルク）』は、エビデンスに基づき開発、医療関係者や一般ユーザーへの試飲調査を繰り返し、2年の歳月を経て、この度の発売に至りました。

**◆日本初！大腸全域に届く、分子量などの異なるルミナコイド複数種類配合**

ルミナコイドは、それぞれ分子量、分子構造、水溶解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。そこで当社ではこれら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配合設計をしました。

**◆日本人のための腸活美肌情報サイト「オナカのチカラ」公開**

当社では、『Lulumilk（ルルミルク）』の発売と同時に、お客様のウェルネスなライフスタイルに役立つ、日本人のための腸活美肌情報サイト「オナカのチカラ」（<https://www.onakanochikara.com>）も同日より公開いたします。腸内環境や血流・血糖値、自律神経や骨盤など、美容と健康に役立つ情報に加え、当製品の素材に関する詳細情報や、様々な飲み方・食べ方提案などもご紹介していきます。

## ◆『Lulumilk（ルルミルク）』の特徴



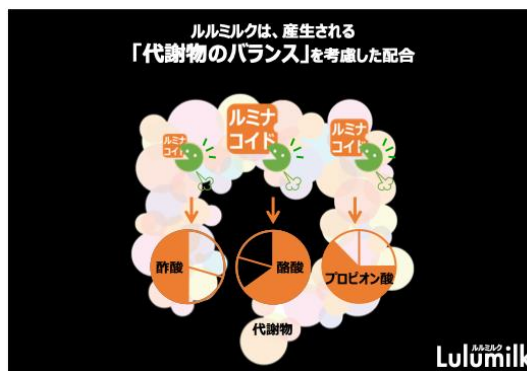
現在、日本で主流となっているサプリメントやヨーグルト、乳酸菌飲料は“プロバイオティクス”といって、ヒトに有益な作用をもたらす「生きた微生物」を直接摂取することです。

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”といって、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、ヒトに有利な影響を与え、ヒトの健康を改善する「食品成分」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。

また、添加物を一切排除した粉末食品であるため、子供から高齢者まで幅広い方々が、様々な飲み方・食べ方（料理に混ぜるなど）で摂取することができます。



## ◆現代人は圧倒的に難消化性食物成分が不足している

「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』は、18～64歳で男性21g以上、女性18g以上となっています」（出典：厚生労働省 e-ヘルスネット「食物繊維の必要性と健康」）

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（MACs：Microbiota accessible carbohydrates）として推奨値：33～39g/日としています。

## ◆過度な糖質制限や動物性たんぱく質摂取のデメリットをルミナコイドで解消

過度な糖質摂取制限は腸内フローラが必要としているルミナコイドが不足して、腸内環境が悪化し、便秘や肌トラブルなどに繋がります。また筋トレブームで動物性タンパク質（プロテインなど）の摂取過剰者も増えており、栄養バランスが悪くなると、腸内環境の悪化と腎臓機能の過剰負荷で、便秘、肌トラブル、体臭・便臭・オナラ臭に繋がることがあります。ルルミルクは、腸内環境改善に優れた、豊富なルミナコイドと乳酸菌を含んでいるため、このような症状でお悩みの方にもお勧めです。

## ◆肌質改善組成物の特許出願中

『Lulumilk（ルルミルク）』の研究開発過程において、肌質改善効果があることを発見し、特許出願を行いました。

（発明の名称：肌質を改善するための組成物及び肌質の改善方法 / 出願番号：特願 2021-123116）

#### ◆業務市場のテストマーケティングを日本・シンガポールで開始

ベーカリーショップ「ノトヒバカラベーカリー(石川県金沢市)」では、当社からの資材提供をもとに、「Lulumilk (ルルミルク) 食パン」の販売を開始し、また、シンガポールでも、『Lulumilk (ルルミルク)』を材料とした「ギルティフリー腸活美肌スイーツ」のテスト販売を予定。カフェなどの業務市場開拓も計画しています。

#### ◆今後の展望

当社では、研究機関であるスマートガットプライベートリミテッド（シンガポール）を通じた大学や研究機関との共同研究、一般社団法人スマートライフ協会と共に医療機関や管理栄養士との連携を通しての情報発信を続けて行きます。子供の健康と母親の腸内環境と関係性があることを示唆する研究報告も増えてきており妊娠後、自分も含めた食事や生活習慣の意識が高まる傾向にあることから、妊婦市場開拓も計画しています。

また、腸内環境の改善が肌質改善に繋がることも明らかになったため、今後は美肌作りに特化した商品・サービスの商品化も進めており、美容クリニックや美容サロンでの販路開拓も準備中です。

そして、『Lulumilk (ルルミルク)』を活用し、管理栄養士がオンラインで指導する「腸活美肌ダイエット」プログラムの実験も9月より予定しています。

### 腸内フローラのための栄養・ルミナコイド健康食品「Lulumilk (ルルミルク)」商品概要

- ◆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 (袋サイズ : 高さ 262×横幅 160×奥行 65mm)
- ◆販売価格 : 希望小売価格 8,100 円 (税抜 7,500 円) /袋 (450g)
- ◆原材料名 : ハイアミロースコーンスターチ、イヌリン、大豆 (国産・遺伝子組み換えではない)、フラクトオリゴ糖、パン酵母出物 (β-1,3 / 1,6 -グルカン含有)、乳糖、有孢子性乳酸菌 (一部に大豆、乳成分を含む)
- ◆アレルギー : 大豆、乳成分
- ◆購入形態 : (1)通常購入、(2)20%OFF 定期購入
- ◆期間特典 : 定期購入者対象に初回限定 75%OFF 1 袋 1,980 円 (税抜 1,875 円) の限定販売  
定期購入者対象初回限定スターターキット (ファンネル・スプーン・ポーチ) 限定プレゼント
- ◆品質保証 : 満足度保証 (返金制度) により、発送日 15 日以内に満足がいただけなかった方へ返金
- ◆解約条件 : いつでも可能
- ◆販売開始日 : 2021 年 8 月 18 日 (水)
- ◆販売チャネル : 当社 EC サイト (URL : <https://www.lulumilk.com>)
- ◆決済方法 : クレジットカード
- ◆お客様窓口 : オナカの子カラお客様相談室

電話 : 050-2018-6016 受付 : 10:00~17:00 (土日祝日を除く)

メール : [info@onakanochikara.com](mailto:info@onakanochikara.com)

## Smart Lab 会社概要

人々の健康増進、生活の質の向上に寄与する製品・サービスの企画開発及び販売をしています。また、ヘルス・ウェルネスをテーマとした法人企業様の製品やサービスに関する、企画開発から広告・PR・販売促進まで、プロモーション活動全般の仕組みと仕掛けづくりを支援しています。

当社は、一般社団法人スマートライフ協会と共に、エビデンス(米国医学図書館文献データベースや各学会発表の研究論文など)に基づき、食やライフスタイルを中心に、一般人の方を対象とした講習(スクール事業)や、保育園や学校での講演活動、オリジナル製品・サービスの開発・製造・販売、さらに、カフェ、ベーカリーショップの商品やメニュー開発、広告・PR・販売促進(プロモーション事業)、医療機関のマーケティング支援などを手掛けています。

- 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
- 本社所在地：〒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21日
- 資本金：10,199,000円
- URL：<https://www.smartlab.jp/>
- 問合せ：Eメール：info@smartlab.jp、または、電話：03-3833-3354