

株式会社 Smart Lab 研究部門スマートガット (Smart Gut) が  
国際ヒトマイクロバイオームコンGRESS  
(IHMC2022 KOBE) に協賛

腸内フローラに欠かすことができない食べ物に着目し開発した、複合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、2022年11月8日(火)～10日(木)の期間、神戸で行われる、国際ヒトマイクロバイオームコンGRESS IHMC 国際会議 (IHMC2022 KOBE) <https://ihmc2022.jp> にスポンサー協賛いたします。

#### ◆国際ヒトマイクロバイオームコンGRESSとは

IHMC とは、国際ヒトマイクロバイオーム代表者会議。2007 年末に日本、米国、フランス、ドイツ、中国、カナダなどのマイクロバイオーム (微生物叢) の研究者が、国際ヒトマイクロバイオームコンソーシアム (IHMC : International Human Microbiome Consortium) を立ち上げました。ヒトの身体に共生する微生物 (細菌・真菌・ウイルスなど) の研究をする世界 40 カ国以上の国々の産学官関係者約 1,000 人が集う国際会議です。

IHMC 第 9 回目の 2022 年は、日本で始めて開催されます。

本国際会議の議長は、組織委員長である服部正平博士 (早稲田大学・理化学研究所・東京大学) が務めます。



#### 開催期間

2022年11月8日(火)～10日(木)

#### 開催場所

神戸ポートピアホテル 〒650-0046 神戸市中央区港島中町 6 丁目 10-1

<http://www.portopia.co.jp/>

#### 開催の目的と開催意義

急激な発展をしているマイクロバイオーム科学の基礎研究や応用開発の現状と将来展望について、包括的に収集する絶好の機会であり、さらには国を超えた研究者相互のあるいは企業間の国際的な交流の場の提供に寄与することを目的とする。

#### 開催概要

参加想定人数：約 1,000 名 (国内外の研究機関・企業・個人など、オンライン参加も含む)

プログラム概要：約 20 の学術セッション (口頭やポスター発表)を予定

## ◆協賛趣旨

当社製品・複合ルミナコイド健康食品『Lulumilk（ルルミルク）』の開発のキッカケは、人と微生物との共生関係の知見を得たことでした。

微生物（細菌、真菌、ウイルス）というと悪いイメージを持たれがちでしたが、様々な研究の結果、人に共生している微生物（常在菌）は、人の健康維持に非常に重要であることが分かってきました。人間は、出産過程から様々な微生物が身体に棲みつき、人間の成長や健康に常在菌が深く関わっていることが解明されつつあります。

しかし、この領域の研究は、まだ歴史も浅く、これから解明しなければならないことが多くあります。

株式会社スマートラボは、本国際会議が、人と健康の研究領域において非常に重要な意味を持つことから、弊社研究部門スマートガット（Smart Gut）にて協賛することに致しました。

## ◆複合ルミナコイド健康食品『Lulumilk（ルルミルク）』



【ルルミルク】

主なルミナコイド：

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

原材料名：

・でんぷん・水溶性食物繊維・大豆（遺伝子組み換えでない）  
・オリゴ糖・酵母抽出物・乳糖・乳酸菌

アレルギー：大豆・乳成分

【ルルミルク version2.0】

主なルミナコイド：

・難消化性デンプン（レジスタントスターチ）・セルロース・ヘミセルロース  
・難消化性タンパク質（レジスタントプロテイン）・イヌリン・フラクトオリゴ糖  
大豆オリゴ糖・リグニン・グアーガム酵素分解物

原材料名：

・でんぷん・水溶性食物繊維・大豆（遺伝子組み換えでない）  
・グアーガム酵素分解物・オリゴ糖・乳糖

アレルギー：大豆

An infographic with a large white plus sign in the center. To the left of the plus sign, the text reads '短鎖脂肪酸の元を バランス良く 隔々に届ける' (Deliver the precursors of short-chain fatty acids in a balanced way, reaching them at intervals). To the right, it says '短鎖脂肪酸を 産み出す力を 補強する' (Strengthen the ability to produce short-chain fatty acids). Below the plus sign are five icons: 1. 'たっぷりルミナコイド 10g' (Lots of Luminoids 10g) with a scale icon. 2. '隔々へ' (At intervals) with a circular arrow icon. 3. '別送' (Separate delivery) with a delivery truck icon. 4. '添加物ゼロ' (Zero additives) with a zero icon. 5. 'さまざまな摂り方' (Various ways to consume) with a cup icon.

「Lulumilk（ルルミルク）」は、腸内フローラが代謝する「短鎖脂肪酸」を効率的に産み出せるよう、「ルミナコイド」と乳酸菌を配合した、全く新しい腸活・健康食品です。

腸内で作られる「短鎖脂肪酸（酪酸、プロピオン酸、酢酸など）」の有効性に近年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食べ物ですが、現代はこの「ルミナコイド」の摂取量が慢性的に不足しています。

さらに、テニスコート半面分もの表面積があると言われる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」を隔々に届ける必要があります。

「Lulumilk（ルルミルク）」は、広範囲の腸内フローラに届くよう、特性が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、腸まで届く乳酸菌も配合しています。

つまり、短鎖脂肪酸の元をバランス良く隔々に届けて、更に、短鎖脂肪酸を産み出す微生物（酪酸菌など）をサポートする健康食品です。

「Lulumilk（ルルミルク）」は、食品添加物不使用の粉末です。そのため、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用や、スイーツや料理に使用して摂取することもできます。子供から年配の方まで、ご家族の皆様でお召し上がりいただけます。

ルルミルクの詳細 <https://www.smartlab.jp/products>

## ■ルルミルク発売1周年記念

ルルミルク発売一周年を記念して、腸内細菌研究の第一人者、京都府立医大大学院医学研究科 教授 医学博士 内藤裕二先生と、内科・皮膚科医 友利新先生の腸内細菌と健康に関する対談動画を、当社 YouTube「オナカのチカラ」チャンネルに公開しています。

**オナカのチカラチャンネル** <https://youtube.com/channel/UCxy4rQk6QBbbUYIMaa-1VjQ>

## ■本件に関するお問い合わせ先

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」を通じて、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8月より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。



商号：株式会社 Smart Lab（カブシキガイシャ スマートラボ）

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/>