

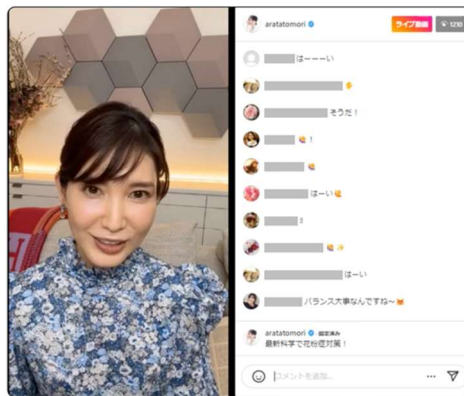
「ルミナコイド」アンバサダー友利新先生インスタライブ
「科学的なダイエット方法：ダイエットの基礎は〇〇だった！」
7月3日（月）21時配信（予定）

科学的腸活商品「複合ルミナコイド健康食品『Lulumilk（ルルミルク）』」を開発・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、ルミナコイド*の有用性の認知を広めるインスタライブを開催します。「ルミナコイド」アンバサダーとして、内科・皮膚科医友利新先生を起用し、友利先生のインスタアカウントにて、美容や健康上の様々なトラブルの改善策を紹介します。

今年第2回目となるインスタライブのテーマは、「科学的に正しいダイエット」。マイクロバイーム研究*で明らかになった「腸内フローラ（常在菌）が必要としている食物成分（ルミナコイド）」が、どのようなメカニズムで私たちの健康に寄与するのかを解説していただきます。

*ルミナコイド：日本食物繊維学会が提唱した広義の食物繊維で、腸内常在菌により発酵され、宿主に有用な生理作用を生む食物繊維のこと

*マイクロバイーム研究：常在菌の遺伝子情報を解析し、宿主の生理状態に及ぼす影響、疾患との関連性などを研究する



画像：第1回インスタライブ模様（3月17日テーマ：花粉症）

■ 友利新インスタライブ 7月3日（月）21時（予定）

ルルミルク提供「科学的なダイエット方法：ダイエットの基礎は〇〇だった！」

視聴 URL：https://www.instagram.com/aratatamori/

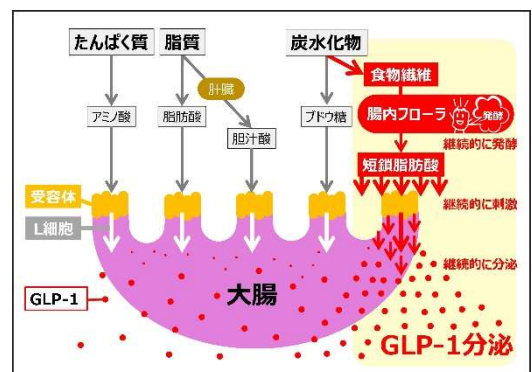
■ ライブ概要：

1. 肥満の要因と対策
2. 腸内フローラの役割
3. 科学的根拠のあるダイエット方法

酪酸などの「短鎖脂肪酸」や酪酸産生菌を摂取するサプリメントが多数販売され、注目を集めています。腸内フローラが産み出す「短鎖脂肪酸」の方がより効率的であることが分かっています。

腸内フローラが長時間、短鎖脂肪酸を産生し続けることこそ重要な要素です。

インスタライブ当日は、この仕組みを友利先生が、「痩せホルモン」である GLP-1 の継続的分泌を例えに、分かりやすく解説し



てくださる予定です。

友利新先生は、ルミミルクの発売初期からのご愛飲ユーザーでしたが、2022 年からルミナコイドの PR に向けて、「ルミナコイドアンバサダー」に就任していただきました。

■ 友利新先生プロフィール

医師（内科・皮膚科）、日本内科学会会員、日本糖尿病学会会員、日本皮膚科学会会員、抗加齢学会会員。沖縄県宮古島出身。東京女子医科大学卒業。同大学病院の内科勤務を経て皮膚科へ転科。現在、内科と皮膚科のクリニックに勤務の傍ら、医師という立場から美容と健康を医療として追求し、美しく生きる為の啓蒙活動を雑誌・TV などで展開されています。



■ マイクロバイオーム研究が、今までの常識を変える、あなたの腸活をバージョンアップする

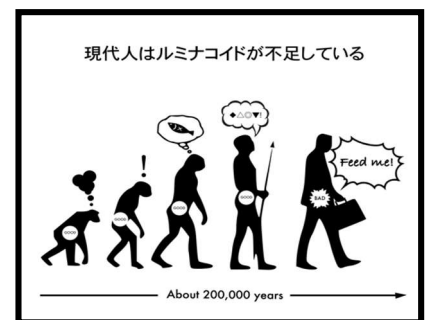
近年、微生物の遺伝子（メタゲノム）や代謝物（メタボローム）解析などの技術進歩で、飛躍的に腸内フローラが及す免疫システムや疾患との関連性や、生理的なメカニズムが解明されてきました。

そして、プレバイオティクスや発酵性食物繊維とも言われる、ルミナコイドの摂取が科学的・合理的な腸活手段であることが分かってきました。

現在は、マイクロバイオーム以前の研究に基づく、治療法や製薬、乳酸菌、酪酸菌などの菌を摂る（プロバイオティクス）サプリメントがまだ主流となっていますが、今後は徐々にマイクロバイオーム研究に基づくものに置き換わることになるでしょう。

■ 現代の日本人はルミナコイド摂取が不足し、腸内フローラが飢えている状態

「日本人の平均食物繊維摂取量は、1950 年頃で一人 20g/日を超えていたが、穀類・いも類・豆類の摂取量の減少に伴い、減少傾向にあり、厚生労働省 令和元年「国民健康・栄養調査」では、平均摂取量は一日あたり 18.8g となっています。世界保健機関(WHO)では推奨値を 25g/日に、スタンフォード大学スクール・オブ・メディシン微生物学・免疫学者のジャスティン・ソネンバーグ博士は、腸内細菌まで届く炭水化物 (Microbiota Accessible Carbohydrates) として推奨値を 25~38g/日としています。

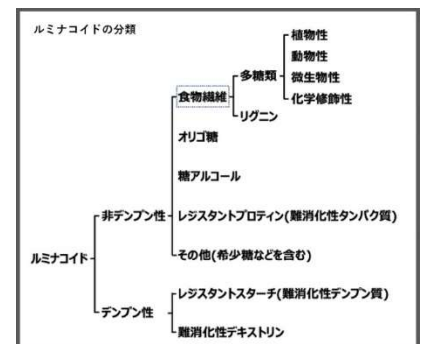


■ 腸内フローラの最強パートナー「ルミナコイド」

腸内細菌が必要としている食べ物を、「ルミナコイド」といいます。「ルミナコイド」は、日本食物繊維学会が提唱した、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・難吸収性の食物成分の総称です。

これらは腸内フローラがエサとして発酵し「短鎖脂肪酸」を産み出すために欠かせない元となる食物成分です。腸内で発酵するため「発酵性食物繊維」とも呼ばれます。

「短鎖脂肪酸」は、小腸や大腸を動かす「エネルギー源」で、腸内常在菌を最適な均衡に整える「細菌バランス維持因子」や免疫システムを適正に維持する「免疫賦活因子」でもあります。



■ ルミナコイド健康食品『Lulumilk（ルミミルク）』

酪酸などの「短鎖脂肪酸」の有用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。

「Lulumilk（ルルミルク）」は、腸内フローラが「短鎖脂肪酸」を、効率的に産み出すよう開発された特性の異なる複数種類のルミナコイドを配合した、腸活・健康食品です。

テニスコート約半面分の表面積がある大腸全域に棲みついている40~100兆個とも言われる、多種多様な腸内常在菌に、様々なルミナコイドをバランス良く隔々に届けて、短鎖脂肪酸を産み出すことを助けます。



「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。

砂糖・人工甘味料不使用、食品添加物不使用、乳成分・グルテン・GMO（遺伝子組み換え作物）不使用で、プラントベース（植物由来）なので、子供から年配の方まで、ご家族の皆様に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>

■ 本件に関するお問い合わせ先

私たちは、マイクロバイオームとルミナコイドの研究を通じて、健康寿命の伸長に貢献する製品・サービスの開発・販売をしています。

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/>