

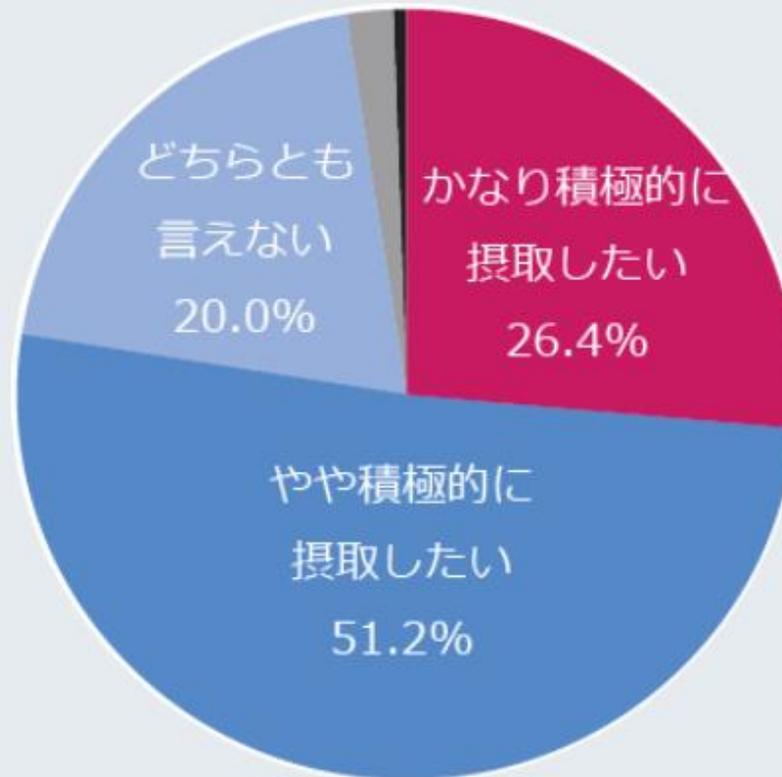
# 植物性乳酸菌ナノ型ラブレ菌180個 『ラブレゼリーII』研修資料



# 乳酸菌市場調査

## 女性に質問

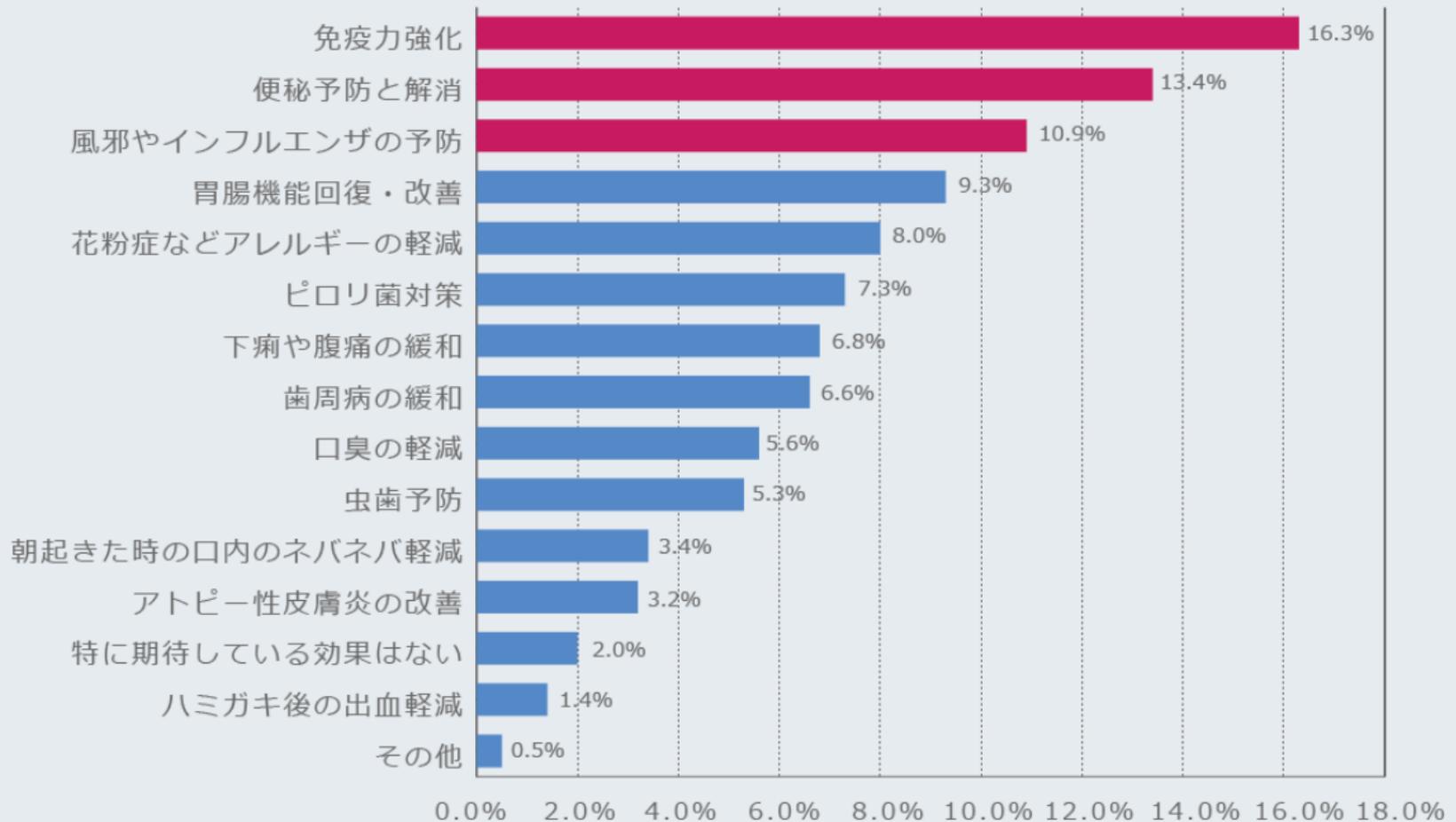
乳酸菌についてどのような意識をお持ちですか？



参考文献:年代別統計で分かった！乳酸菌に期待していること

# 乳酸菌市場調査

## 50代、60代女性が乳酸菌に期待すること



●風邪の予防にはヨーグルトが効果的 /

●佐賀県の小学校ではインフルエンザの感染率が大幅に低下 2011年11月3日



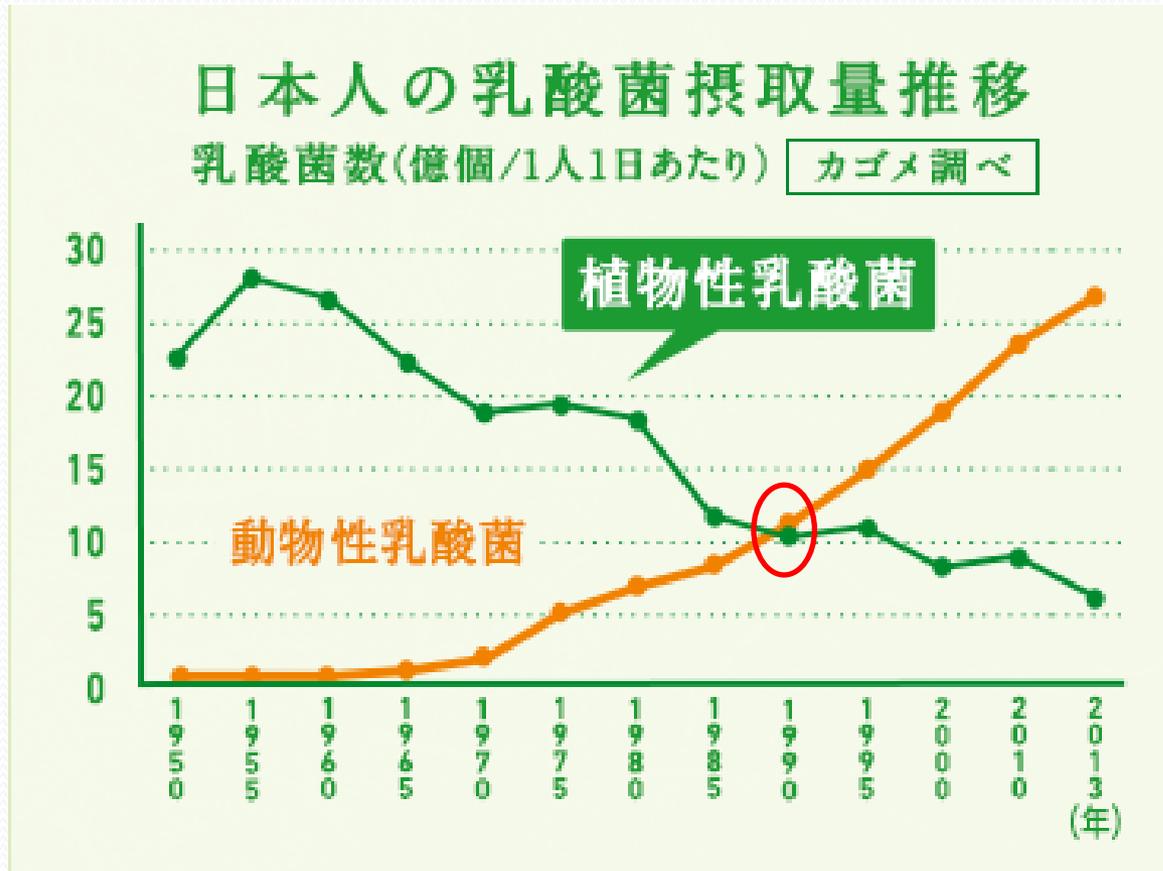
■有田町と周辺地区、佐賀県のインフルエンザ累積感染率(A、B、新型)2010/10/1~2011/3/18



地域	小学校			中学校		
	感染数	生徒数	感染率	感染数	生徒数	感染率
有田町	8人	1,257人	0.64%	2人	647人	0.31%
A市	338人	3,471人	9.74%	28人	1,684人	1.66%
B市	321人	3,062人	10.48%	96人	1,359人	7.06%
C市	31人	1,634人	1.90%	11人	839人	1.31%
佐賀県全体 (有田町を除く)	2,133人	48,849人	4.37%	659人	25,678人	2.57%

これは有田町にて行われた調査で、町内に通学する小・中学生に「1073R-1乳酸菌(以下、R-1乳酸菌)」が入ったヨーグルトドリンクを登校日に1日1本一定期間摂取し続けてもらい、インフルエンザによる欠席児童数を分析した結果から判明したものである。グラフを見てみると調査期間中にインフルエンザに感染した小学生が有田町では0.64%なのに対し、周辺のA市は9.74%、B市は10.48%と感染率に大幅な違いが生じていた。

# 乳酸菌にも相性があります。 (どの乳酸菌を選べばいいの?)



日本人は昔から植物性乳酸菌を摂取し、健康を維持してきました。  
(1990年に動物性乳酸菌に逆転される)

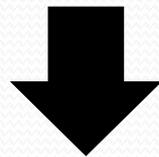
日本人の腸と相性がいい

## 京都生まれのラブレ菌。

ラブレ菌とは、1990年代前半、京都パスツール研究所の故岸田綱太郎博士が、長寿で知られている京都の伝統食「**すぐき漬け**」から発見した植物性乳酸菌のことです。

学名は「ラクトバチルス・ブレイビス・サブスピーシーズ・コアグランス」といい、その頭文字から「ラブレ菌」と呼ぶようになりました。

## 日本生まれの乳酸菌



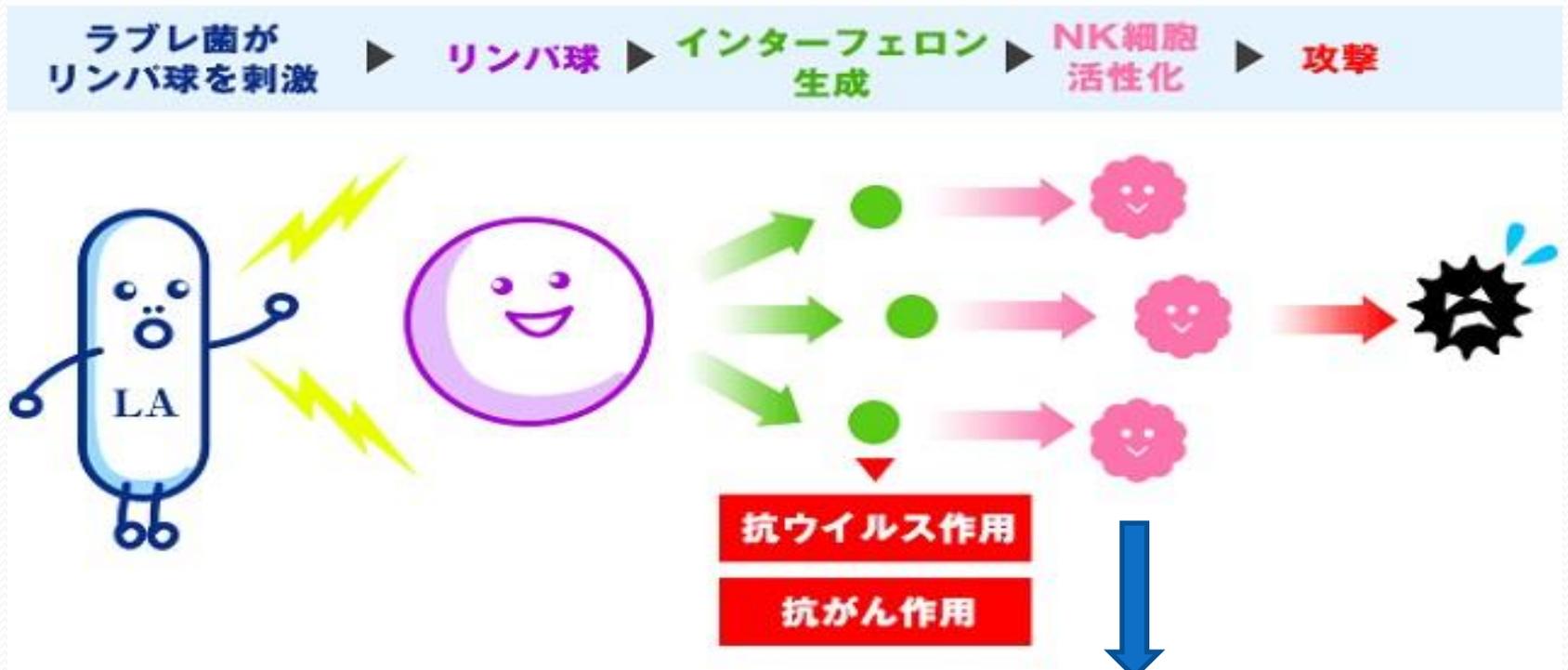
**日本人と相性が良い！**



# ラブレ菌と免疫

ラブレ菌は

インターフェロン $\alpha$ (免疫の司令塔)の産生能を高める

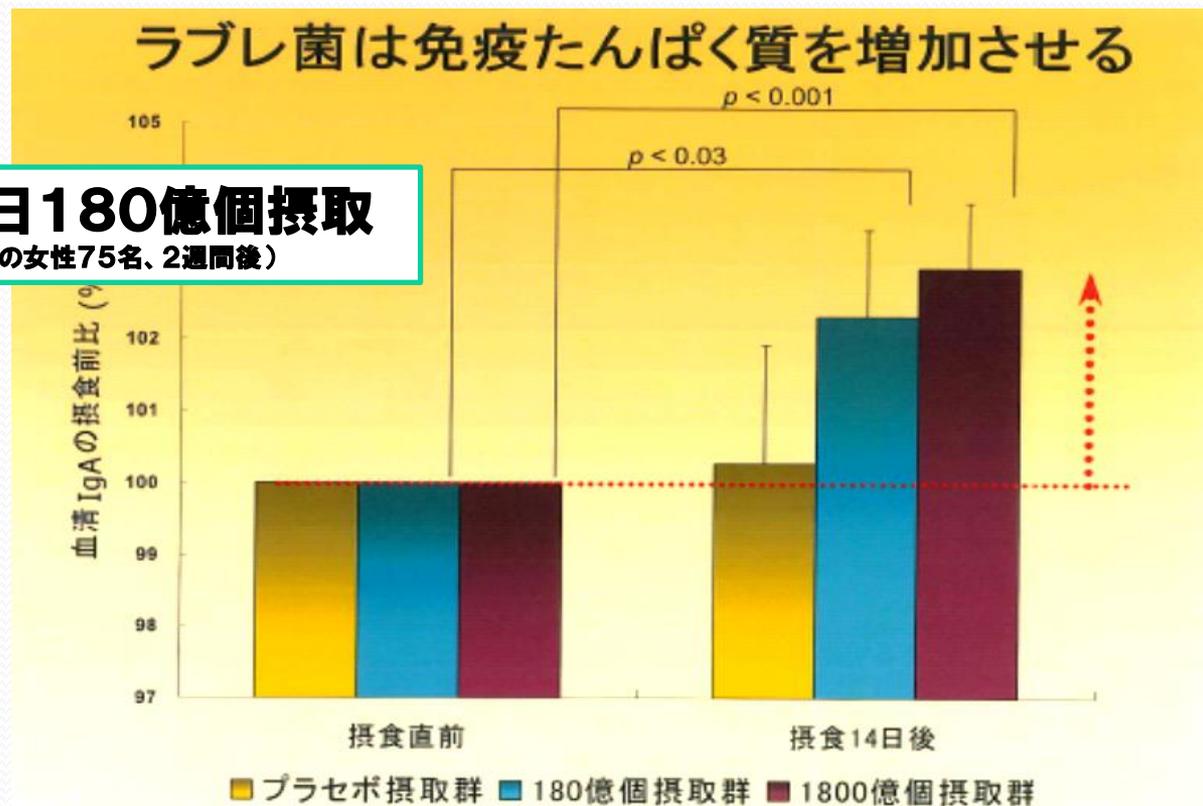


本来持っている自然治癒力を高める！  
(免疫賦活作用)

# ラブレ菌の免疫賦活作用のまとめ

## ラブレ菌1日180億個摂取

(20~57歳の女性75名、2週間後)



「ラブレゼリーII」1包(10g)180億個のナノ型ラブレ菌 配合！

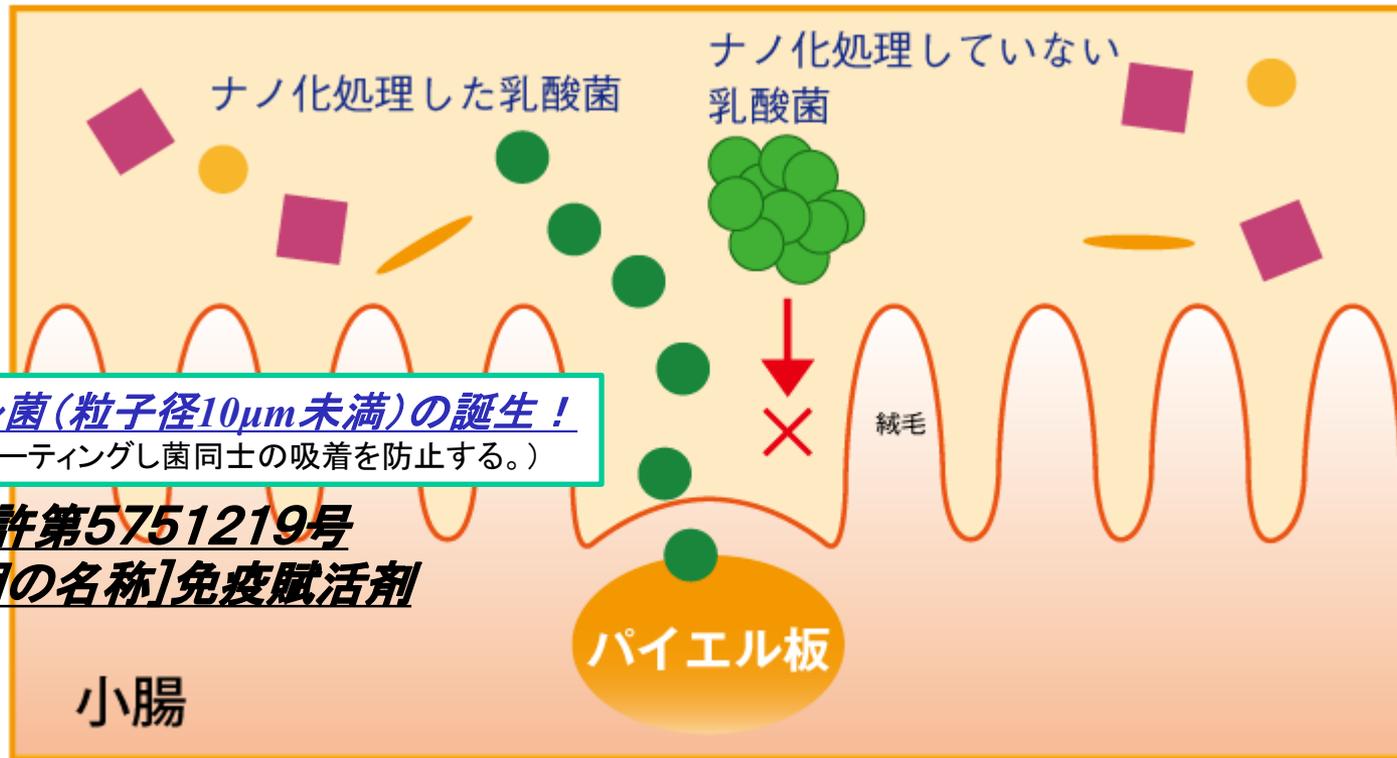
ヒトの体内でインターフェロン $\alpha$ を作る力を強くすることが証明されているのはラブレ菌だけ！

# ラブレ菌 まとめ

- ◎ インターフェロン $\alpha$ の産生能を高める。
- ◎ NK細胞など、免疫に携わる細胞を活性化
- ◎ ウイルスが侵入すると、その増殖を抑える  
免疫賦活作用がある。

# ナノ型ラブレ菌

従来のラブレ菌は凝集し易く、塊になり易い性質  
⇒パイエル板へ取込まれにくい(粒子径 $10\mu\text{m}$ の壁)



**ナノ型ラブレ菌(粒子径 $10\mu\text{m}$ 未満)の誕生!**  
(ラブレ菌をコーティングし菌同士の吸着を防止する。)

**※特許第5751219号**  
**[発明の名称]免疫賦活剤**

● ... 腸内細菌    ■ ... 食べたもの    ● (緑の塊) ... ダマになった乳酸菌    ● (緑の丸) ... ナノ化処理した乳酸菌

\*1mmは $1,000\mu\text{m}$

# ラブレ菌とナノ型ラブレ菌の違い

## ラブレ菌

- 粒子径が10 $\mu$ m前後
- インターフェロン産生能  
→16.8pg/ml
- 凝集する性質がある為  
体内で取込み辛い。

## ナノ型ラブレ菌

- 粒子径が10 $\mu$ m以下
- インターフェロン産生能  
→92.9pg/ml  
(ラブレ菌の約5.5倍！)
- 特殊なコーティングにより凝集を防止。
- 目安摂取量30mg/day  
(ラブレゼリー:1包30mg)

# ナノ型ラブレ菌 まとめ

- ◎ ナノ型ラブレ菌は従来のラブレ菌では吸収しにくかった腸内パイエル板からの吸収効率を高めた乳酸菌（加熱殺菌品）
- ◎ インターフェロン産生能が従来のラブレ菌と比べ約5.5倍になり、免疫賦活効果が期待できる。



# RESULT

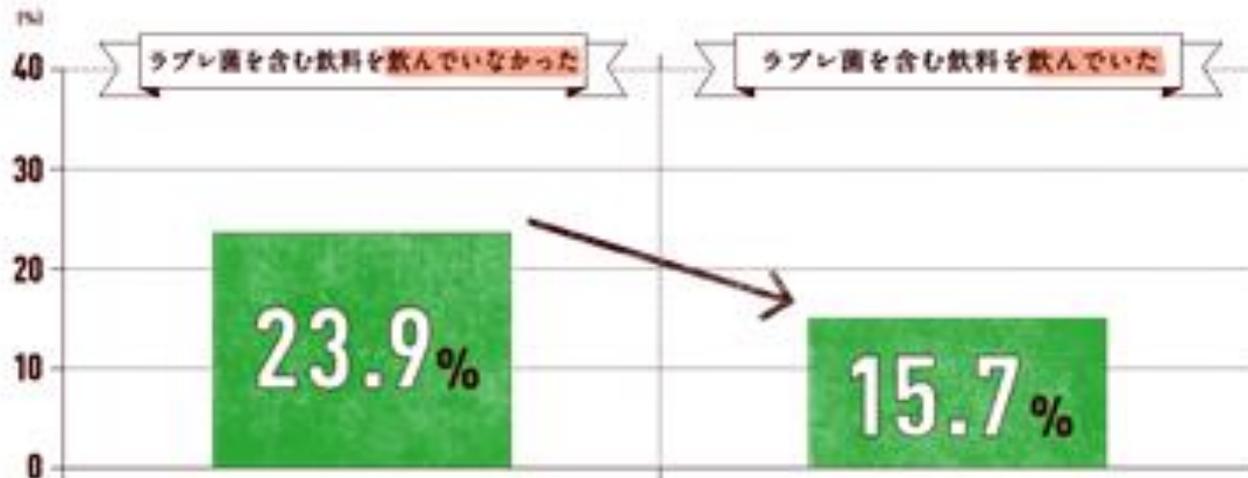
ラブレ菌を含む飲料を飲んでいた子は、

飲んでいない子よりも、

インフルエンザにかかりにくい

結果となりました。

インフルエンザの罹患率



※1月後半～3月前半にかけて登校日に毎日、1日80ml飲用

(80mlにラブレ菌を約60億個含有)

# 難消化性デキストリン 1g/包 配合！！

## 《特長 (トップメーカー「松谷化学工業」製原料使用)》

- ①すぐれた生理機能で5g/日配合で多数のトクホ・機能性表示食品に使用実績あり。
- ②アメリカのFDAにおいてGRASと認められ安全性の高い素材

## 《6大生理機能 (難消化性デキストリン5g/日 トクホデータ)》

- I・整腸作用(便秘・下痢の改善)
- II・食後血糖値の上昇抑制作用
- III・食後中性脂肪の上昇抑制作用
- IV・血清脂質の低下作用
- V・体脂肪低減作用
- VI・ミネラル吸収促進作用

# 「ラブレゼリーⅡ」のPRポイント

- **免疫力アップ** → 新型コロナ、インフルエンザ等の感染症対策に！！

明治の「R1」も免疫力向上をPRし売上好調！  
そのPR方法はインフルエンザ予防（高齢者、受験生）

- **整腸作用** → 腸内環境改善  
(疲労、肌荒れ等の改善)  
(便秘の改善、便臭の改善)

- **低カロリー、低糖質**  
→ カロリー:11kcal/包、糖質2.73g/包

# 「ラブレゼリーⅡ」商品規格

- 分類名称＝ラブレ菌含有加工食品(栄養補助食品)
- 包装容量＝1包10g×30包×3箱/セット 10セット/梱
- 内容成分表示(1包 10g中)

植物性乳酸菌ナノ型ラブレ菌180億個

ガラクトオリゴ糖 …… 1,000mg

難消化性デキストリン …… 1,000mg

- 栄養成分表示(1包 10g中)

エネルギー …… 11.0kcal 炭水化物 …… 2.73g

たんぱく質 …… 0g 食塩相当量 …… 0.04g

脂質 …… 0g

## ● 特許

ナノ型ラブレ菌 **ナノ型技術**特許番号第5257363号

**免疫賦活** 特許番号第5751219号

- 無果汁 ヨーグルト風味
- 希望小売価格 1セット(30包×3箱) 10,368円((3,456円(税込)×3箱)
- お召し上がり方 1日1包を目安にそのままお召し上がりください。

# 乳酸菌製品 比較表

	ラブレゼリーII	R-1	R-1 (低カロリー)	ヤクルト1000 (宅配)	Y1000 (店頭)
					
容量	30包	112ml	112ml	112ml	112ml
目安量	1日1包	1日1本	1日1本	1日1本	1日1本
形状	ゼリー	飲料	飲料	飲料	飲料
定価 (税込)	3,456円				
1日単価 (税込)	115円	132円	132円	132円	132円
メーカー名	ダイト(株)	明治(株)	明治(株)	明治(株)	明治(株)
	1包中	1本中	1本中	1本中	1本中
ナノ型ラブレ菌 (植物性)	30mg (180億個)				
ラクトバチルス・ブルガリクスR-1株		●	●		
乳酸菌 シロタ株 (機能性表示)				●	●
カロリー	11kcal	76kcal	50kcal	63kcal	
タンパク質	0g	3.6g	3.4g	1.5g	
脂質	0g	0.67g	0.6g	0.1g	
炭水化物 (糖質)	2.73g	13.9g	7.8g	14.1g	
食塩相当	0.04g	0.04g	0.04g	0.1g	



コカ・コーラの100mlあたりの糖質12g



角砂糖1個あたりの糖質4g