



シイタケ菌糸体(LEM)でインフルエンザ予防 発売5周年 抹茶味の美味しい「LEMバリアのど飴」

食用茸の菌糸体の研究、開発、販売を行う株式会社エヌ・エス・ケー（本社：東京都千代田区、代表取締役：飯塚博）が販売する「LEMバリアのど飴」が販売から5周年を迎えました。これからの季節のインフルエンザ予防に向けて、2016年1月10日より2月29日まで販売キャンペーンを拡充してまいります。インフルエンザ予防として販売していただける様々な施設への販促用のLEMバリアのど飴販売促進ノベルティを配布いたします。

「LEMバリアのど飴」商品紹介サイト：http://www.nsk-lem.com/newitem_ame_rilaku.html

2010年に発売された「LEMバリアのど飴」は、シイタケの菌糸体培養培地抽出物「LEM」（※1）を配合した抹茶味ののど飴です。シイタケの笠（子実体）の母体となる菌糸体をサトウキビの繊維成分（バガス）で約4ヶ月の期間をかけて培養し、抽出したエキスを配合しています。

シイタケにはビタミンやミネラルなどの栄養成分が豊富に含まれていますが、βグルカンなどの独自成分からなる細胞壁により、人体へ消化・吸収がされにくい食品の一つでもあります。「LEM」は醗酵の力を利用することでこの細胞壁を分解・消化し、内部のシイタケの栄養素をまるごと摂ることができます。



シイタケ菌糸体培養培地抽出物

LEM[®]

The extract from the Cultured Solid Medium of
Lentinus Edodes Mycelia



読者プレゼントとしての
ご提供も可能です

「LEMバリアのど飴」

1袋(約15粒入り) 500円(税込)

（※1）「LEM」とは

シイタケ菌糸を培養した固形培地からの抽出したエキスのこと。1981年、富山医科薬科大学の(故)菅野延彦名誉教授によって、シイタケの学名「*Lentinus Edodes*（レンチナス・エドデス）」と菌糸体「*Mycelium*（マイセリア）」の頭文字をとり「LEM」と名付けられました。

「LEM」はA型インフルエンザウイルスに対する抑制効果があることが分かっており、さらに免疫機能の正常化や細菌感染防御効果など、様々な効果があることが近年の研究で明らかになってきました。現在に至るまで国内外で90以上の特許を取得しています。

「LEM」が持つA型インフルエンザウイルスへの減少効果が実証されました

LEMの濃度が高いほどウイルスの感染防御率が向上



A型インフルエンザウイルスと各濃度のLEM溶液を混合し、その後細胞に加えてウイルスの細胞への感染(吸着)を観察した結果、LEM濃度が増すにつれてウイルスの感染を抑制することが確認されました。

出典(宿主細胞へのウイルス吸着阻止効果)筑波大学大学院人間総合科学研究科(基礎医学系感染生物学) 春山 貴弘、永田 恭介

LEMの濃度が高いほどウイルスの増殖を抑制



LEM濃度が増すにつれてプラークが小さくなっていることから、プラークの大きさとウイルスの増殖に比例関係があり、LEMがインフルエンザウイルスの増殖を抑制することが確認されました。

(宿主細胞へのウイルス吸着阻止効果) 筑波大学大学院人間総合科学研究科(基礎医学系感染生物学) 春山 貴弘、永田 恭介

<商品概要>

商品名	LEMバリアのど飴
価格	500円（税込）
内容量	55g／1袋（約15粒入り）
賞味期限	製造日より1年
原材料	砂糖（三温糖）、水飴、抹茶、植物性油脂、緑茶抽出物、 L-メントール、LEM(シイタケ菌糸体培養培地抽出物)



<栄養成分表示（100g当たり）>

エネルギー	385kcal
たんぱく質	0.2g
脂質	1.5g
炭水化物	92.6g
ナトリウム	1mg

LEMの原料

米ぬか

ビタミンB群、E、ミネラル、
繊維質など栄養成分豊富

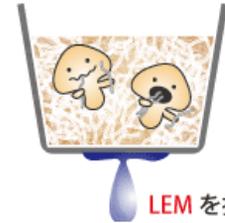
サトウキビの繊維

多糖類と結合して
高分子状の有機化合物に

シイタケ菌糸体

シイタケが実を結ぶ前の
菌糸体の豊富な栄養

LEMの作り方



1. 米ぬかとサトウキビの繊維成分（バガス）の培地にシイタケ菌を植え付けます。
2. 120日間かけて菌糸体に成長。菌糸が成長し、培地が栄養豊富な白い菌糸体で覆われてきます。
3. LEMの誕生
シイタケ菌の酵素（微生物）の働きで培地をまるごと分解、LEMを抽出します。

株式会社エヌ・エス・ケー 会社概要

代表	代表取締役 飯塚 博
所在地	東京都千代田区神田美倉町7-1神田美倉町千歳ビル6F
資本金	1,000万円
設立	1995年3月
電話	03-5298-2771
FAX	03-5298-7361
URL	http://www.nsk-lem.com/
事業内容	1.食用茸菌の菌糸体培養培地抽出物の研究、開発並びに製造 2.上記抽出物より製造される食料品及び清涼飲料水の販売

※読者プレゼントとしての商品提供も可能です。お気軽にお問合せください。

【読者・視聴者からのお問合せ先】
株式会社エヌ・エス・ケー
URL: <http://www.nsk-lem.com/>
TEL: 03-5298-2771

【当リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先】
株式会社エヌ・エス・ケー 担当：矢島
TEL: 03-5298-2771 FAX: 03-5298-7361
Email: nsk_y.yajima@me.com