

令和 2 年 3 月吉日
出島トンボロ株式会社

国産アオサに含まれるラムナン硫酸が、ウイルスの 増殖を抑えると、期待されている今！

国産アオサと寒天をコーティングした美味しいお米

『海の腸活米』を 100 袋限定で新発売！

『腸活米®』を開発した、出島トンボロ株式会社（所在地：〒850-0862 長崎県長崎市出島町 1-43 ながさき出島インキュベータ）は、出島（=新しい価値を創りだす環境）とトンボロ（=島と島を繋ぐ自然現象）を掛け合わせた「出島トンボロ」という屋号で、全国の素材と文化を繋げ、「未来の健康を創造する」企業として商品やサービスの開発に取り組んでいます。



出島トンボロ（株）は、独立行政法人中小企業基盤整備機構（略称：中小機構）が運営する『ながさき出島インキュベータ』のなかの一社です。この中小機構は、国の中小企業政策の中核的な実施機関として、企業の成長ステージに合わせた幅広い支援メニューを提供しています。
出島トンボロ（株）は、この中小機構が地域の自治体や支援機関、国内外の他の政府系機関と連携することにより成長をサポートされています。

インフルエンザやコロナウイルスなど、様々な感染症が流行する昨今。ウイルスに感染するリスクから身を守る「予防」に必要なのは免疫力を高めること。また近年、そうした免疫力向上には、「腸活」が有効であることが知られるようになりました。腸には体を守る免疫細胞の約 7 割が集中しています。腸内環境の改善が、花粉やハウスダスト等によるアレルギー症状の緩和・改善やメタボリック症候群の予防にもつながると言われており、関心が非常に高まっています。

■『海の腸活米』開発の背景

出島トンボロ（株）はこれまでヘルスケアに関わる商品開発を行ってきました。健康への新たな付加価値やスタイルを模索する過程で、「コロナウイルス」や「インフルエンザ」などのウイルス対策（免疫強化）を、“普段の食事”を摂ることでできないかと模索し、『海の腸活米』を開発しました。いつものごはんに混ぜて炊くだけで、特許製法技術でコーティングされた国産アオサと寒天、植物性乳酸菌「梅の花乳酸菌」が腸内環境に働きかけます。

3月10日(火)新発売！「海の腸活米」



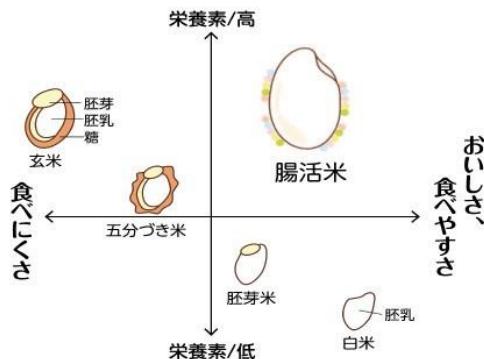
(300g)

■特許製法技術の活用で腸活を可能に

先発の『腸活米[®]』は、製法特許を取得した技術を駆使。

お米一粒ひと粒に「梅の花乳酸菌」や腸内善玉菌の餌となって活性化を促す「オリゴ糖(北海道産のてんさいオリゴ)」、食物纖維が豊富な「おからパウダー」など、腸活に有効な成分をコーティングしました。これにより、通常の白米では摂れない量の乳酸菌を手軽に大量に摂ることができます。なりました。その数、お茶碗1杯で100億個ともいわれています。

この度新発売した『海の腸活米』では、同じ製法特許により、「梅の花乳酸菌」に加え、ウイルス増殖の抑制効果が期待されている「国産アオサ」と「寒天」をコーティング！



■『海の腸活米』の特長まとめ

1. 白米に、免疫向上に効果を発揮するアオサや乳酸菌をコーティング

お米一粒一粒に乳酸菌や必要成分をコーティングすることにより、本来の白米や玄米などでは摂取できない栄養素はもちろん免疫力向上を後押しする成分を普段の食事から手軽に摂取することができます。

2. 茶碗一杯で100億個の乳酸菌の摂取が可能

植物由来であり、乳酸菌としての活性が多種より強い「梅の花乳酸菌」を使用。

3. 味や香りなど、通常の白米と変わらない美味しさを無洗米で実現

九州産の米を使用し、コーティング成分も厳選した国産素材を採用。

炊きあがりの味や香りなどが通常の米と変わらない美味しさを無洗米でお届け。

■日本人の体質に合う植物性乳酸菌「梅の花乳酸菌」

乳酸菌市場規模は8000億円とも言われていますが、なかでも佐賀大学と株式会社インパクトが共同研究した乳酸菌「梅の花乳酸菌」、正式名称：「エントロコッカス・フェカリス菌」は、加熱殺菌したバイオジエニックス^{*}で免疫賦活能力が高いといわれています。

「梅の花乳酸菌」には、アレルギー改善、インフルエンザ対策、メタボリック症候群の予防改善、免疫力強化といった、新たな機能性の獲得（免疫調整作用）も期待されています^{*1}。

* : バイオジエニックスとは、東京大学名誉教授の光岡知足先生によって1997年に定義された言葉で、「直接、（あるいは腸内フローラを介して）免疫活性、整腸作用、アンチエイジングなどに効果があるとされる食品。*¹ : British Journal of Cancer 75 p1613-1616 1997

*² : Microbial Ecol. Health Dis., 16, 188-194 (2004).

■【『海の腸活米』を食べていただきたい免疫が低下しがちな方々】

- ・高齢者、小さなお子様、妊婦の方 ・睡眠不足な方
- ・生活時間が不規則な方 ・栄養が偏りがちな方
- ・ストレスがかかる受験生 ・日々の過労で疲れている社会人



販売数量：限定 100 袋限り!!2020 年 3 月 10 日(火)新発売！

商品名：海の腸活米

販売価格：¥1,480 (税抜)

内容量：300g

コーティング成分の詳細：梅の花乳酸菌、寒天、ハチミツ、オリゴ糖、アオサ粉末

使用目安：白米 1 合に対して海の腸活米 30g と水 50 cc を加えて炊飯

※30g = 大さじ 2 杯

※水 50cc = 1/4 カップ

◆商品の問い合わせ先：出島トンボロ株式会社

TEL 0120-556-982 (こころくばり)

所在地：〒850-0862 長崎県長崎市出島町 1-43

ながさき出島インキュベータ 102 号

<https://dejima-tombolo.stores.jp/>