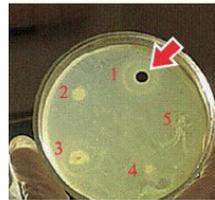




エルゼンキヤン博士
1953年、長寿の里
コーカサス地域「アル
ルメニア」で発見さ
れた、ヒト由来の乳
酸菌「ナリネ菌」。

ナリネ菌、ラクト菌、ビフィズス菌の抗菌力の比較 (mm)

細菌名	ビフィズス菌	ラクト菌	ナリネ菌
大腸菌	2.8-6.0	6.4-10.0	24-28
黄色ブドウ球菌	4.0-7.0	7.3	24-26
ネズミチアシ菌	4.0-8.0	7.2-13.5	24-26
バラチフス菌	8.0-9.0	7.2-13.5	23-28
クレブシエラ菌	8.0-9.0	7.0-7.2	23-26
チモテ菌	8.0-10.0	7.0-7.2	26-28
枯草菌	8.0-9.0	7.0-7.2	25-27
緑膿菌	9.0	7.0-7.2	26-28
セラチア・マルセッセン	9.0	2.5	26-28
マイコソリテリウム・ルテウム	8.0	6.0-7.0	26-30
志賀赤痢菌	7.0	4.0-14.0	24-25
フレクスナー赤痢菌	6.0-8.0	7.2	22-24



ナリネ菌とその他の
プロバイオティクス菌の
抗菌力試験

Yezinkyan L.A., Problems Agricultural and Industrial
Microbiology, Collection of Scientific Papers, Yerevan, N1(7),
p.123-139, 1953.

備考：細菌を混釈した培地に乳酸菌類を載せ、24時間培養後、菌の発育阻止像を計測



ナリネ乳酸菌

「ナリネ乳酸菌」は、赤ちゃん由来のプロバイオティクス乳酸菌。家族を守る自然の力として、母国アルメニアが誇る宝もの。旧ソ連では、60年近い使用実績。1997年、Vitamax-E社の設立以来、米国を含む世界10数ヶ国に累計700万個の販売実績。正に、世界に認められた優れた商品です。私たちが自信をもって提供するナリネ商品のライズアップです。



代表取締役
綿貫雅一さん

慶応大学工学部卒。ペンシルベニア大学大学院で地域経済学博士号取得。途上国の開発援助などの実務に従事。2018年「Health&Wellness Partners株式会社」設立、代表取締役に就任。日本グローバル・イニシアティブ協会理事長。

健康長寿の切り札になる食品開発 理想の栄養食「米糠」にナリネ菌を配合

腸内で善玉菌を再生増殖
健康効果確信し普及を図る

「腸内で善玉菌の再生、増殖を助け、悪玉菌の働きを抑制する」
長寿の国「コーカサス」地方のアルメニア由来の乳酸菌「ナリネ(NARINE)菌」の健康への効果に着目し、「ナリネ菌」を主成分とする健康補助食品の販売、普及に力を入れる「Health & Wellness Partners株式会社」の代表取締役綿貫雅一さんが、「栄養分の宝庫」として知られている米糠「ナリネ菌」をブレンドした新たな加工食品を開発、健康増進に貢献する強い意志を示した。

新製品は、「ナリネ米糠酵素スティック」。そもそも、米糠とは、お米を精米するときに生じる果皮・種皮・糊粉層・胚芽などの総称。実はこの米糠には、白米では摂れない玄米栄養成分量の95%以上が含まれている。米糠には、γオリザノール、ミネラル、ビタミン群、ギャバ(アミノ酪酸)、さらには食物繊維など、大変優れた機能性食品素材が豊富に含まれている。γオリザノールやイノシトールは代謝促進作用及び精神安定作用があり、ギャバ・ビタミンB群・ビタミンEが、脳の血行改善や血圧低下に効果があることは広く知られている。この商品は、酵素分解で高い技術力を持つ高橋酵研株式会社との共同事業として、常温で酵素によって低分子化し分解溶出した米糠に「ナリネ菌」をブレンド。自然のままに、まろやかな味と消化・吸収のしやすさを実現した商品だ。「酵素分解米糠」は、「ナリネ菌」が腸内で活躍するための栄養素としての役割も果たしている。「酵素分解米糠」と「ナリネ菌」は、相乗効果で腸内環境を最適化している。

「ナリネ菌」は、学名をラクトバチルス・アシドフィルスE-Strain 317/402と云々、1953年にアルメニア共和国科学アカデミー微生物研究所のエルゼンキヤン博士が、孫娘ナリネの胎便から分離した16種の乳酸菌のうち、最も優れた特異な菌として選ばれた乳酸菌。塩酸溶液に浸しても2時間後でも10%以上の生存が確認され、PH3の塩酸中で増殖し、ヒトの腸内で2週間生存していることが実証されたという。「殆どの乳酸菌は、胃酸や胆汁酸に弱く、腸に届くまでに死滅してしましますが、「ナリネ菌」は生きて腸まで到達します。しかも、大腸の蠕動運動を活発化し、腐敗菌増殖による毒素産生やアンモニアなどのガス発生を抑制、腸管免疫の異常を回復する実例が世界中で認められています。抗菌作用もあり、大腸菌に対してはビフィズス菌の4〜10倍、チフス菌に関しては3〜5倍大きいとのデータが得られています」

同社が販売に当たるのは、「ナリネ米糠酵素スティック」のほか、「ナリネ菌」を100%配合した「PURE NARINE」(ビュア・ナリネ)をはじめ、他の善玉菌やビタミンなどを配合したものなど6種類あり、年齢や体質に合わせて選択できる。

国際協力・開発の分野で40年に渡って活躍した綿貫さんは、会社設立に当たって、アルメニア独立時に「ナリネ菌」の生産を譲渡されたビタマックスE社の流れを汲むビタウェイ社やGPTリード社と「ナリネ菌」製品の普及を図る提携関係を締結した。

(ライター/斎藤紘)

Health&Wellness Partners 株式会社
ヘルス アンド ウェルネス パートナーズ
☎ 03-6279-1058 ✉ info@hwpartners.co.jp
📍 東京都新宿区高田馬場3-2-14-204
https://hwpartners.co.jp/