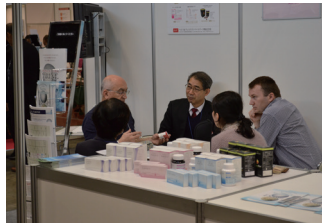
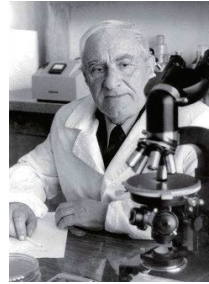
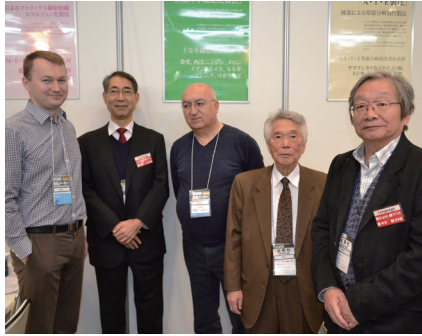


「第3回日本の食品輸出EXPO」にて



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



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、代表取締役役に就任。日本グローバル・イニシアティブ協会理事長。



乳酸菌と米糠の理想の栄養食誕生 健康寿命の延伸を視野に企画開発

長寿国由来の「ナリネ菌」 酵素分解溶出技術利用

高齢化が加速する中、健康な体を維持し、日常生活を自分の力で遂行し続けることができる健康寿命の延伸に資する理想の栄養食が誕生した。長寿の国アルメニア由来の乳酸菌「ナリネ(NARINE)菌」を主成分とする健康補助食品の普及を通じて健康で明るい社会の構築に貢献する「Health & Wellness Partners 株式会社」の代表取締役綿貫雅一氏が酵素分解技術で高い評価を持つ高橋研株式会社と共同企画、開発した「ナリネ米糠」。「ナリネ菌」と栄養素の宝庫といわれる「米糠」とを組み合わせ、その相乗効果で健康の要とも言われている腸内環境を最適化する画期的なサプリメントだ。

「ナリネ菌」は1953年、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の塩酸中でも増殖し、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。

「ほとんどの乳酸菌は、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

てはピフィズス菌の4〜10倍、チフス菌に関しては、3〜6.5倍大きいとのデータが得られています。WHOも推奨する優れた補助食品です」

一方の玄米の表面を削いで精米するときに出る「米糠」には、米の命といわれる胚芽とそれを守る種皮と果皮など玄米に含まれるビタミン類やミネラル、体の毒素の排出を進めるフィチン酸や抗酸化作用があるフェララ酸、腸内を掃除してくれる食物繊維など玄米に含まれる栄養素の実に9割以上が含まれている。

「ナリネ米糠」は、米糠を高橋研株式会社の最高技術責任者である高橋研博士が開発し特許を取った常温酵素分解溶出技術で低分子化して消化、吸収しやすくした酵素分解米糠にナリネ乳酸菌を生きたままの状態で配合し、食しやすくスティック状にした理想の栄養食です。体の健康には、腸内に乳酸菌などの善玉菌が占める割合を増やすことが重要です。1日1袋を目安に「ナリネ米糠」を水またはぬるま湯、あるいはヨーグルトや果実ジュースなどに混ぜて継続的に召し上がりになれば、その効果を実感していただきたいと思います」

「ナリネ米糠」は、2019年11月に千葉市の幕張メッセで開催された「第3回日本の食品輸出EXPO」に出展されて注目を集めた。2020年3月に東京ビッグサイトで開かれる健康博覧会にも出展を予定している。

(ライター/斎藤敏)

Health&Wellness Partners 株式会社
ヘルス アンド ウエルネス 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/