

ヘルス&ウェルネスパートナーズ株 「米糠」＋「ナリネ菌」のステイックを開発



社長 綿貫 雅一
わたぬき まさかず
1954年生まれ。栃木県出身。
2018年3月会社設立と同時に社
長就任。趣味―国際協力／人材交流・育
成支援、テニス、洋画（アクション）鑑賞

長寿の里「アルメニア」で1953年に発見され、67年以上の歴史と確かなエビデンスを持つプロバイオティクス乳酸菌「ナリネ菌」。その「ナリネ菌」を主成分とする「ピュア・ナリネ」や21種類の果物の栄養素を配合した米国生まれの「フルツマックス」など、年齢や体質に合わせて選べる6種類のサプリメントの普及にあたってきたヘルス&ウェルネスパートナーズ株式会社がこの程、日本人には馴染みの深い完全食に近い栄養素の宝庫「米糠」と「ナリネ菌」をブレンドした「ナリネ米糠」ステイックを開発した。

「米糠」にはビタミン類やミネラル、フィチン酸やフェルラ酸、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。同社では、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。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だと言われる中、この「ナリネ米糠」は、誰しもが願う健康長寿の役に立ちたいという同社と高橋酵研両社の強い思いから生まれたものだ。

同社の代表を務めるのは、40年の長きに渡り、35カ国以上の開発途上国への経済協力や開発援助の実務に従事してきた経歴を持つ国際経験豊かな綿貫雅一社長。国際機関の一つ、米州開発銀行で長年勤務の経験を持ち、現在では真の国際人を育成する（一社）日本グローバル・イニシアティブ協会理事長も務め、世界を舞台に活躍できる人材の輩出にも尽力している。

綿貫社長の視線は、日本各所に散在する優れた農産品を世界に紹介し、輸出を促進することで、疲弊が進む地域の地方創生に貢献する事業にも注

酵素分解技術の第一人者・高橋酵研株式会社の協力を得て、米糠をまるごと吸収できる食材に加工。その米糠と、乳酸菌の一種として本物の力を持つ「ナリネ菌」をブレンドし、健康長寿の切り札として開発されたのが、この「ナリネ米糠」だ。「ナリネ菌」とは、アルメニアの微生物学者・エルゼンキヤン博士が、孫娘「ナリネ」の胎便から、特に耐酸性、抗菌力に優れた乳酸菌として発見したもので、プロバイオティクスとしての優れた特質と機能性を持つ乳酸菌。アルメニア独自の産品として既に世界10数カ国に輸出され、健康素材として一定の評価を得ているアルメニアの至宝だ。「ナリネ米糠」は、米糠を高橋酵研の高橋慧博士が開発し、特許を取った常温酵素分解溶出技術で

がれている。

2019年11月27〜29日開催のJETROが共催し、農林水産省が協力する「第3回」日本の食品輸出EXPO」という国際展示会にも「ナリネ米糠」が展示され、世界の有力バイヤーの高い評価を受けた「ナリネ米糠」。

「日本の食」への関心が世界的に高まる中、日本とアルメニア合作の「ナリネ米糠」が、世界に雄飛する契機となることを願う。

会社データ

本社所在地 東京都新宿区高田馬場3-2-14-204

電話番号 03(6279)1058

設立年月 2018年3月

資本金 500万円

事業内容 II健康食品製造・販売、国際医療業務支援等

ホームページ <http://www.hwpartners.co.jp>