

マタニティ期（妊活中・妊娠中・授乳）も安心 「Lulumilk（ルルミルク）」がマタニティフードに認定されました

2024/01/22

株式会社 Smart Gut（本社：東京都千代田区、代表取締役：酒井康光）よりお知らせします。

日本マタニティフード協会が、栄養補助食品「ルルミルク（Lulumilk）」を認定



この度、一般社団法人日本マタニティフード協会にて、産科医、管理栄養士、食品製造・品質管理の専門家らの審査の結果、「ルルミルク（Lulumilk）」をマタニティ期でも安心して摂取できるマタニティフードとして認定していただきました。

一般社団法人日本マタニティフード協会（以下「日本マタニティ協会」）とは

日本マタニティフード協会は、食の観点から妊産婦さんがより安心できる出産育児環境の創出を目指し、2021年3月1日に設立されました。当協会では、マタニティ期（妊活中・妊娠中・授乳）の方が食事を選ぶ際のストレスを無くすことを目的に、厚生労働省が示している妊娠時期の食事や栄養摂取の基準、管理栄養士の監修のもと設置した基準に基づいて推奨食品を選定し、マタニティフードマークを付与しています。

日本マタニティ協会では、相談・問い合わせも受け付けています。詳細をお知りになりたい方は、当協会に直接お問い合わせください。 <https://maternity-food.org/>

ルルミルク（Lulumilk）とは

生き物に常在する微生物を研究する、先進科学「マイクロバイオーーム研究」で、腸内フローラと健康の関係が徐々に明らかになってきました。中でも、常在菌が産み出す「短鎖脂肪酸（酪酸や酢酸、プロピオン酸など）」などが注目されています。ルルミルクは、マイクロバイオーーム研究にもとづき、この短鎖脂肪酸を外から「摂る」のではなく、自身の体内で常在菌が「産む」ために開発されました。

短鎖脂肪酸を「産む」、プレバイオティクス

菌を摂取するプロバイオティクス、しかし、菌を摂っても短鎖脂肪酸は産出されません。プレバイオティクスのルルミルクは、主成分「ルミナコイド」が体内で腸内フローラの豊富なエサとなり、短鎖脂肪酸が長く産出されるので、より効率的です。

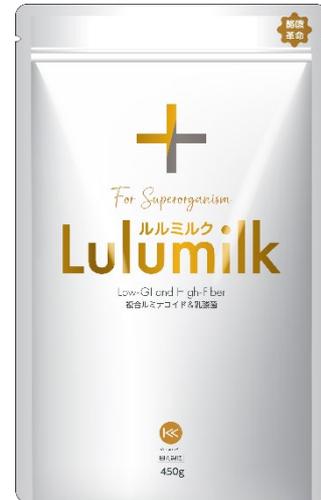
複数のルミナコイドが効率を高める

ルミナコイドは、食物繊維を代表とした「難消化性食物成分」の総称で、消化・吸収されずに、大腸に届き、腸内フローラが「短鎖脂肪酸」を産生します。ルミナコイドには様々な種類があり、特徴も異なります。最適なルミナコイドをバランスよく配合することで、隅々で短鎖脂肪酸が「産まれる」効率を高めます。

含有される主なルミナコイド

ルルミルク（Lulumilk）Ver3 に含有される主なルミナコイドは 12 種類、多様性が高く短鎖脂肪酸を効率よく生み出します。

- ・難消化性デンプン（レジスタントスターチ）
- ・難消化性タンパク質（レジスタントプロテイン）
- ・難消化性デキストリン
- ・グアーガム酵素分解物
- ・β-グルカン
- ・イヌリン
- ・フラクトオリゴ糖
- ・大豆オリゴ糖
- ・イソマルトオリゴ糖
- ・セルロース
- ・ヘミセルロース
- ・リグニン



株式会社 Smart Gut



ガット・マイクロバイオーム(腸内細菌叢)で人々の生活の質を高める。

大学や医療機関とのマイクロバイオーム（細菌叢）研究を通じて、科学的根拠のある製品・サービスをご提供しています。

HP : <https://www.smart-gut.com/>

Lulumilk : <https://lulumilk.com/>

Instagram : https://www.instagram.com/lulumilk_official/

YouTube : <https://www.youtube.com/@onakanochikara>