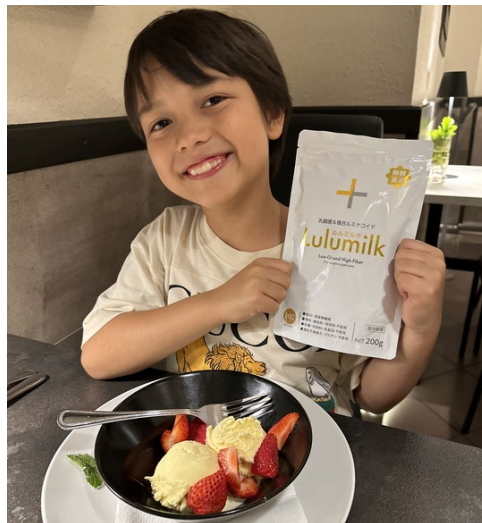


複合ルミナコイド健康食品「ルルミルク」発売2周年記念
「ルルミルク・私の腸活」キャンペーン
Instagram・Twitter 写真・動画コンテスト

株式会社 Smart Lab（本社：東京都千代田区、代表取締役：酒井康光）は、2023年8月16日(水)より、複合ルミナコイド健康食品「ルルミルク」の発売後2周年を記念して、Instagram・Twitterを活用した、写真・動画コンテストを実施します。



■「ルルミルク私の腸活」キャンペーン概要

あなたにとっての腸活をイメージした写真や動画を Instagram か Twitter に投稿してください。ルルミルク製品を購入しなくてもご応募できます。審査条件に購買の有無を含みませんので、多くの皆様のご参加をお待ちしています。素敵な投稿は、投稿期間中でもリポストやリツイートでご紹介させていただきます。また、ルルミルクの各公式 SNS や WEB サイトにて紹介させていただく場合もありますので、予めご了承ください。

【賞品】

- ・ルルミルク大賞・・・amazon ギフト券（Eメールタイプ） 30,000円：1名様
- ・ルミナコイド賞・・・amazon ギフト券（Eメールタイプ） 5,000円：3名様
- ・短鎖脂肪酸賞・・・amazon ギフト券（Eメールタイプ） 3,000円：5名様
- ・腸内フローラ賞・・・amazon ギフト券（Eメールタイプ） 1,000円：10名様

【エントリー方法】

1. 投稿には以下の A または B または C の画像か音声を含んでください。（複数も可能）

A) ルルミルクご愛用者様はルルミルク製品現物を使った画像・動画

※現物のみでも、手に持っても、ルルミルクが映っていれば OK です。

B) ルルミルク製品画像

※以下のルルミルク公式Instagramにピン留めしておきますので、ご活用ください。

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

※コラージュしていただいても OK

C) ルルミルク製品のイラスト、「ルルミルク」または「Lulumilk」の文字、「ルルミルク」という言葉（音声）

※文字は手書きでも構いません。音声の場合は、歌っていただいても大丈夫です。

2. ハッシュタグの記載

#ルルミルクのある腸活

※上記の記載が無いと投稿が確認できませんので、お忘れなく。おひとりでも何度でも投稿していただいても OK です。

【投稿例】

- ・腸活に良いヨガポーズの画像
- ・腸活に効くフィットネスの動画
- ・腸に良いレシピ紹介画像や動画
- ・「腸活」という文字を書いた画像
- ・腸活をイメージした踊りの動画
- ・「腸活」をテーマとした川柳の画像や動画
- ・「ルルミルク」と叫んだ動画

など自由な発想で、楽しい投稿をお待ちしています。

【ルール】

「健康的」であること。健康を害する物や人に迷惑をかけるようなものは NG です。

【投稿上のご注意】

投稿が画像や動画は投稿者ご自身のオリジナル作品であり、著作権侵害でないようお願いします。

投稿が画像や動画に、第三者が映り込んでいたり、アーティストの楽曲をBGMとして使用したりすると著作権侵害になる可能性がありますので、ご注意ください。

【投稿（応募）期間】

2023年8月16日（水）～8月31日（木）

【審査方法】

投稿（応募）期間終了後、InstagramとTwitterでハッシュタグ「#ルルミルクのある腸活」を検索して、当社スタ

ツフが笑顔になれた投稿の中から、決定させていただきます。

【当選発表と賞品送付】

当選者には、9月中旬に、当社より Instagram か Twitter の DM にてお知らせいたします。
各賞品は、当選者に順次 Instagram か Twitter の DM にてお送りする予定にしております。

■ マイクロバイオーム研究

マイクロバイオーム研究とは、生物に共生する微生物群集（常在菌叢）のゲノム(遺伝子情報)解析などを通じて、常在菌叢と疾患との関係や、宿主への生理作用などを解明しようという研究です。

2006年ワシントン大学のジェフリー・ゴードン博士らは、腸内フローラが肥満の原因であることを発見しました。この発見を機に、治療や予防をターゲットとしたマイクロバイオーム研究が世界各地で盛んに行われるようになりました。腸内微生物（腸内フローラ）が、人間の免疫システムに密接に関わっており、微生物のバランスの乱れが、様々な疾患の原因であることが判明してきています。

当社は2021年より大学と共同で、腸内マイクロバイオームへのルミナコイドの効果に関する研究を続けています。

■ 腸活・科学者インタビュー

マイクロバイオーム研究の世界的権威である、国立研究開発法人理化学研究所の客員研究者・生命情報科学・服部 正平博士への腸活に関するインタビュー動画を公開しています。

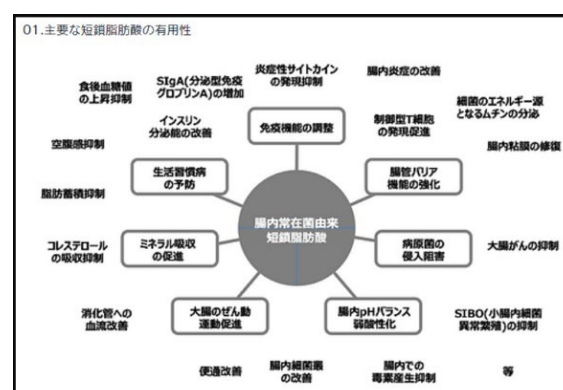


YouTube「オナカのチカラチャンネル」

<https://www.youtube.com/watch?v=4UuxTJiWrC0&t=32s>

■ 「ルミナコイド摂取」は、科学的・合理的な腸活

「ルルミルク」は、マイクロバイオーム研究に基づき開発された、次世代の腸活・健康食品です。ルルミルクの主原料は、「ルミナコイド」と呼ばれる難消化性食物成分で、広義の食物繊維です。ヒトの小腸で消化・吸収し難いため、大腸の微生物（腸内フローラ）まで届き、発酵され、ヒトに有益な生理機能がある「短鎖脂肪酸」や「水素」など、産み出すもとなります。このことから、「ルミナコイド」は「発酵性食物繊維」とも呼ばれています。短鎖脂肪酸は、腸をはじめ全身のエネルギー源であり、腸内の微生物バランスを整え、腸管のバリア機能を修復したり、炎症を抑制したり、免疫機能や代謝機能の調整に不可欠な重要な成分です。テレビなどでも話題の「酪酸」も、短鎖脂

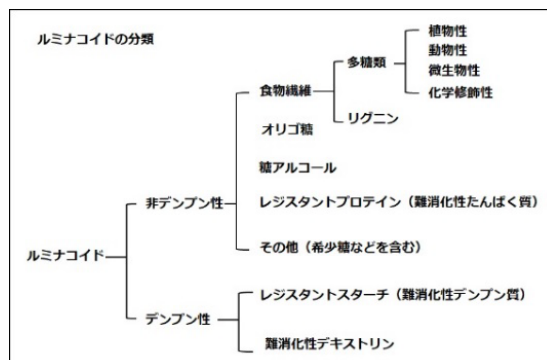


脂肪酸の一種で、その他プロピオン酸や酢酸など、腸内フローラがルミナコイドからつくり出します。

様々な種類のルミナコイドを一定量、多様な腸内フローラに与えることで、腸内で「短鎖脂肪酸」などが緩やかに産生し続けられ、有益な生理作用が継続します。このことから、乳酸菌や酪酸菌などのプロバイオティクスや、短鎖脂肪酸を経口摂取するよりも、ルミナコイドを摂取する方が、腸活において、科学的・合理的と考えられています。

■多様な腸内フローラには、「複合ルミナコイド」

ルミナコイドは、食物繊維、オリゴ糖、糖アルコール、難消化性タンパク質（レジスタントプロテイン）、希少糖、難消化性デンプン（レジスタントスターチ）、難消化性デキストリンなどの総称で、それぞれ分子量、分子構造、水溶性性などの特性が異なります。そのため、大腸内の広範囲に棲む多種多様な微生物が発酵に要する時間も、届く腸管部位も、産生される短鎖脂肪酸である各有機酸（酪酸、プロピオン酸、酢酸など）の産生率もそれぞれ異なると考えられます。



そこで、当社は、各種ルミナコイドの特性と産生率に着目し、複数種類のルミナコイドを複合した粉末飲料「ルルミルク」を開発しました。

■ルルミルク製品概要

ルルミルクは、毎日手軽に、飽きずに、お召し上がりいただけるよう工夫をしています。

1. こだわりの品質

人類が長年食べてきた食品を原材料に、食品添加物ゼロ、砂糖・人工甘味料不使用、グルテンフリー、デリーフリー（乳成分不使用）、NON GMO（遺伝子組み換え作物でない）と、こだわりのある方にも安心してお召し上がりいただけます。

2. たっぷり 10g/杯

大さじスプーン 1 杯(15g)で、複合ルミナコイドが 10g 補うことができます。



3. 飽きずに続けられる

高品質な原材料の素材が持つ風味やうま味で、お湯や水だけでも、飽きずに毎日飲み続けられます。

4. お好みの摂り方で

お好みで紅茶やヨーグルト、スムージー、味噌汁やスープに混ぜても、お菓子や料理にも活用できるので、お子様からご年配の方まで幅広く摂取できます。



■ 製品名：Lulumilk（ルルミルク）

■ 原材料：でんぷん、水溶性食物繊維、大豆（国産・遺伝子組換えでない）、グアーガム酵素分解物、乳酸菌（EC-12AF）

■ アレルギー物質：大豆

■ 主な含有ルミナコイド：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）、グアーガム酵素分解物、イヌリン、フラクトオリゴ糖、大豆オリゴ糖、セルロース、ヘミセルロース、リグニン

■ 本件に関するお問合せ

株式会社 Smart Lab（カブシキガイシャ スマートラボ）

〒1020074 東京都千代田区九段南 1-5-6 りそな九段ビル 5F

代表電話：03-3833-3354（受付時間：土日祝日を除く平日 9:00-17:00）

E-mail：info@smartlab.jp

ホームページ：<https://www.smartlab.jp/>