

**うんち記録アプリ「うんログ」にて、腸内フローラが必要としている栄養「ルミナコイド」
を主原料としたルミナコイド健康食品『Lulumilk（ルルミルク）』が
おすすめ腸活商品として紹介されます。**

株式会社 Smart Lab（本社：東京都千代田区、代表取締役：酒井康光、以下：当社）が、8月より販売を開始した「腸内フローラが必要としている栄養」に着目した、ルミナコイド健康食品『Lulumilk（ルルミルク）』（<https://www.lulumilk.com/>）が9月1日(水)より「うんログ」内「my 腸活」におすすめ商品として紹介されます。

◆ルルミルクは腸内フローラの最強パートナー「ルミナコイド」が主原料

日常生活の中で良く耳にする乳酸菌や酪酸菌などのプロバイオティクスは、腸内フローラを助ける仲間です。しかし、いくらその仲間を多く体内に摂り入れても、腸内フローラに栄養を定期的に与えないと、元気に働いてくれません。その腸内フローラが必要としている栄養を「ルミナコイド」といいます。

「ルミナコイド」を摂取することで、腸内フローラは、「短鎖脂肪酸」など、私たちの健康に非常に重要な代謝物を産生します。

短鎖脂肪酸は、小腸や大腸を動かす「エネルギー源」で、腸内の善玉・悪玉・日和見菌を最適な均衡に整える「細菌バランス維持因子」や、免疫力を適正に維持する「免疫賦活因子」でもあります。



◆現代人は圧倒的に難消化性食物成分が不足している

「日本人の平均食物繊維摂取量は、1950年頃には一人一日20gを超えていましたが、穀類・いも類・豆類の摂取量の減少に伴い、減少傾向にあり、最近の報告によれば、平均摂取量は一日あたり14g前後と推定されています。

厚生労働省策定の『日本人の食事摂取基準（2020年版）』では、一日あたりの『目標量』は、18～64歳で男性21g以上、女性18g以上となっています」（出典：厚生労働省 e-ヘルスネット「食物繊維の必要性と健康」）

世界保健機関(WHO)の推奨値は、25g/日、世界各国の国別指針による食物繊維摂取の推奨値25～38g/日、スタンフォード大学スクール・オブ・メディスン微生物学・免疫学ソネンバーグ博士は著書『腸科学(The Good gut)』早川書房で、腸内細菌まで届く炭水化物（MACs：Microbiota accessible carbohydrates）として推奨値：33～39g/日としています。

◆日本最大規模で運営される「うんログ」の「my 腸活」に9月1日（水）からおすすめ商品として紹介。

「ウンと出て、健康になる。世界中をすっきりさせ、うんとい世界へ。」のスローガンで、お腹の元気で悩む人々に「うんち記録」や最新の腸活情報を提供している「うんログ」その中の「my 腸活」のおすすめ商品として9月1日（水）～11月30日（火）までうんログ特別価格〇〇〇円でトライアル購入が出来ます。

トライアル購入後、お試し期間は「うんち記録」でその効果を確認することができます。この機会に腸内フローラの栄養ルミナコイドのルルミルクによる新しい腸活でお腹と体調のスッキリをご体験ください。

<本件に関する報道機関からのお問合せ先>

Smart Lab 問い合わせ先メールアドレス：pr@smartlab.jp

担当：

◆『Lulumilk（ルルミルク）』の特徴「シンバイオティクス」



現在、日本で主流となっているサプリメントやヨーグルト、乳酸菌飲料は“プロバイオティクス”といって、ヒトに有益な作用をもたらす「生きた微生物」を直接摂取することです。

一方、『Lulumilk（ルルミルク）』の主成分であるルミナコイドは、“プレバイオティクス”といって、腸内の細菌に栄養を与え、短鎖脂肪酸などの代謝物を産生するなど、ヒトに有利な影響を与え、ヒトの健康を改善する「食物成分」です。

ルミナコイドは、食物繊維やオリゴ糖類、糖アルコール、難消化性デキストリン、レジスタントスターチ、レジスタントプロテインなどの難消化性・難吸収性の食物成分の総称で、日本食物繊維学会が命名しました。当社では、大腸全域に短鎖脂肪酸、主に酪酸、酢酸、プロピオン酸の産生効率を高める、分子量などの特性の異なる複数種類のルミナコイドを配合。更に胃酸に強く大腸まで届き、短鎖脂肪酸を産み出す酪酸菌を増やす有胞子性乳酸菌を加え、シンバイオティクス（プロバイオティクス+プレバイオティクス）を実現しました。

また、添加物を一切排除した粉末食品であるため、子供から高齢者まで幅広い方々が、様々な飲み方・食べ方（料理に混ぜるなど）で摂取することができます。



◆日本初、分子量の異なるルミナコイドを複数種類配合して大腸全域に届く様に設計。

ルミナコイドは、それぞれ分子量、分子構造、水溶解性などの特性が異なります。よって、それぞれを利用する腸内フローラの種類や発酵に要する時間も、発酵産生される代謝物や腸管部位も異なると考えられます。そこで当社ではこれらルミナコイドの特性に着目し、日本で初めて（当社調べ）分子量や特性、産生有機酸比率が異なる複数種類のルミナコイドを配合し、大腸全域に届き、酪酸などの短鎖脂肪酸のバランスの良い産生を促すルミナコイドの配合設計をしました。

◆肌質改善組成物の特許出願中

『Lulumilk（ルルミルク）』の研究開発過程において、肌質改善効果があることを発見し、特許出願を行いました。

（発明の名称：肌質を改善するための組成物及び肌質の改善方法 / 出願番号：特願 2021-123116）

◆過度な糖質制限や動物性たんぱく質摂取のデメリットをルミナコイドで解消

過度な糖質摂取制限は腸内フローラが必要としているルミナコイドが不足して、腸内環境が悪化し、便秘や肌トラブルなどに繋がります。また筋トレブームで動物性タンパク質（プロテインなど）の摂取過剰者も増えており、栄養バランスが悪くなると、腸内環境の悪化と腎臓機能の過剰負荷で、便秘、肌トラブル、体臭・便臭・オナラ臭に繋がることもあります。ルルミルクは、腸内環境改善に優れた、豊富なルミナコイドと乳酸菌を含んでいるため、このような症状でお悩みの方にもお勧めです。

腸内フローラのための栄養・ルミナコイド健康食品「Lulumilk (ルルミルク)」商品概要

- ◆商品名 : Lulumilk (ルルミルク)
- ◆商品仕様 : 内容量 450g/袋、チャック付きスタンディング袋 (袋サイズ : 高さ 262×横幅 160×奥行 65mm)
- ◆販売価格 : 希望小売価格 8,100 円 (税抜 7,500 円) /袋 (450g)
- ◆原材料名 : ハイアミロースコーンスターチ、イヌリン、大豆 (国産・遺伝子組み換えではない)、フラクトオリゴ糖、パン酵母出物 (β-1,3 / 1,6 -グルカン含有)、乳糖、有孢子性乳酸菌 (一部に大豆、乳成分を含む)
- ◆アレルギー : 大豆、乳成分
- ◆販売チャネル : 当社 EC サイト (URL : <https://www.lulumilk.com>)

◆「ウンログ」について

「すっきり革命を起こす！」を掲げて、健康寿命の延伸や医療費の抑制などの社会課題をトイレの中から解決するうんちベンチャー企業。うんちを観察する“観便”と腸内環境を整える“腸活”で、健康管理をサポートする腸内環境改善プラットフォーム、うんち記録アプリ「ウンログ」の運営をメインにサービスを展開している。うんちを活用した健康の数値化と腸内環境改善ソリューションを提供する ToC 事業と、市場活性化のための腸活商品特化型マーケティングソリューションを提供する ToB 事業を行う。うんちにエンターテインメントとテクノロジーを掛け合わせて、誰でも楽しくかんたんに健康管理ができる世界の実現を目指す。

会社名 : ウンログ株式会社

所在地 : 東京都渋谷区代々木 2-23-1 ニューステイトメナー107

設立 : 2013 年 8 月 8 日

代表者 : 代表取締役 田口たかし

▼公式 HP

<https://unlog.co.jp/>

Smart Lab 会社概要

美容と健康の本質を根本から考え、腸内常在菌の多様性維持に不可欠なルミナコイドをテーマとした「研究開発・教育・課題解決型製品・サービス」を通じ、人々のウェルネスなライフスタイルへの「行動変容」を促す事業を展開しています。エビデンス(米国医学図書館文献データベースや学会研究論文等)に基づく食の知識普及・講習、保育園や学校での講演・研修、カフェやベーカリーショップの商品開発・広告・販売促進、医療機関のマーケティング活動支援などを手掛けています。

- 会社名 : 株式会社スマートラボ (Smart Lab Inc.)
- 代表者 : 代表取締役 CEO & Founder 酒井 康光
- 本社所在地 : 〒1020074 東京都千代田区九段南 1-5-6 りそな九段ビル 5F
- 設立日 : 2017 年 7 月 21 日
- 資本金 : 10,199,000 円
- URL : <https://www.smartlab.jp/>
- 問合せ : Eメール : info@smartlab.jp、または、電話 : 03-3833-3354