

水産タイムスに 『イムバランス+ギャバ』が取り上げられました。

水産タイムスに、「抗アレルギー素材 『イムバランス+ギャバ』発売」と題し、イムバランス+ギャバが取り上げられました。

2010年11月29日(月)

水産タイムス

水産タイムズ社発行

ニチモウの100%子会社、ニチモウバイオティックス(東京・品川区、石井知見社長)は、10年以上の歳月をかけて研究開発した抗アレルギー素材「イムバランス」を配合した新商品	抗アレルギー素材 「イムバランス+ギャバ」発売	ニチモウバイオティックス	を12月1日発売する。商品名は「イムバランス+ギャバ」。イムバランスに加え、アレルギー発症の引き金とされるストレスに対応するため、大麦乳酸発酵液由来のギャバを配合。発酵の力で体のバランスを取り戻し、病気になるにくい体づくりをサポートする。特許製法の麹菌発酵技術で誕生したイムバランスは、乳酸菌のようなプロバイオティクス作用だけでなく、大豆オリゴ糖、食物繊維が持つプレバイオティクス作用、さらに麹菌発酵により生み出された新たな産物(多糖類、ペプチド)が直接、生体に作用するバイオシニックス作用を有している。その効果は、米国アレルギー学会会長でマウントサイナイ大学医学部のH・A・サンブロン教授、東京農工大学大学院農学研究院の	松田浩珍教授も高く評価している。 250mg×180粒(1日6〜9粒が目安)入りで4800円(税込み希望小売価格)。
	松田浩珍教授も高く評価している。			