

# 水産経済新聞に 『イムバランス+ギャバ』が取り上げられました。

水産経済新聞に、『『イムバランス+ギャバ』新発売 発酵のチカラで体調バランスを 花粉症やアレルギーに』と題し、イムバランス+ギャバが取り上げられました。

2010年12月1日(水)

## 「イムバランス+ギャバ」新発売



ニチモウバイオティックス  
健康サプリメント

「イムバランス」には、アトピー性皮膚炎に有効性が認められた「イムバランス」(ImmuBalance)は、同社が10年以上の研究を重ねて開発した麹菌発酵技術によって誕生した機能性素材で、これまでに国内外のマウス試験やパイロット臨床試験で花粉症や食物アレルギー、さらにはアトピー性皮膚炎に有効性が認められたほか、最近では有害バクテリアの抑制や抗菌性活動、食物の消化・吸収の助成、腸管免疫の改善など、健康増進にも効果があることが分かっています。

乳酸菌のように人体によい影響を与える微生物の働きである「プロバイオティクス作用」だけでなく、大豆オリゴ糖や食物繊維が腸管環境を改善する働きがある「プレバイオティクス作用」に加えて、麹菌発酵によって生み出された多糖類、ペプチドが直接生体に作用して売出すことにより、「バイオジェニック作用」の3つの相乗効果で、アレルギーに対する新たなアプローチが期待される。

これらイムバランスの特徴に加え、アレルギー発症の引き金となるストレスに対応するために、大麦乳酸発酵液由来の「GABA(ガンマアミノ酪酸)」を配合している。

同社は自社ブランドとして、遺伝子組み換え大豆および合成化学物質を一切使用しない完全自然発酵食品をサプリメントとして売出すこととしている。

## 花粉症やアレルギーに

ニチモウ子会社のニチモウバイオティックス(株)(東京都品川区、石井知見社長)は12月1日、同社が開発した麹菌発酵大豆培養物「イムバランス」と、大麦乳酸発酵液由来の「ギャバ」を配合した健康食品「イムバランス+ギャバ」(写真)を発売した。花粉症やアレルギー疾患の抑制や、病気になるににくい体づくりをサポートする。

# 発酵のチカラで体調バランスを

希望小売価格は1,800円、全国の有名百貨店が同社の通信販売で買える。「日本伝統の発酵のチカラで、体のバランスを取り戻す」をキャッチコピーにしている。