

報道各位

2010.11.25
101102

研究実績10年以上！特許製法により生み出された麹菌発酵のチカラ！

「イムバランス + ギャバ」

～～ 日本伝統の発酵のチカラで、体のバランスを取り戻す！ ～～

2010年12月1日(水)新発売

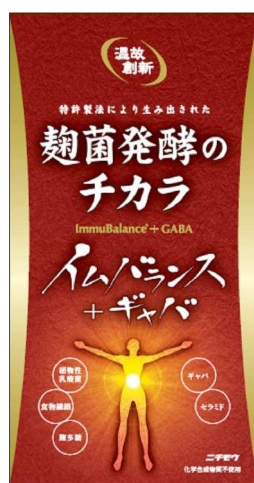
概要

ニチモウバイオティックス株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:石井知見、ニチモウ(株)100%子会社)は、10年以上の研究年月をかけ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「イムバランス+ギャバ」を12月1日(水)に発売する。

特許製法の麹菌発酵技術によって誕生した「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、食物繊維がも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生物(多糖類、ペプチド)が直接生体に作用するバイオジェニクス作用を有している。これら3つの相乗効果により、アレルギーに対して新たなアプローチが可能となった。その効果は、米国アレルギー学会会長、マウントサイナイ大学医学部小児科の Dr. H.A. Sampson 教授や国立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。

本製品「イムバランス+ギャバ」は、イムバランスに加え、アレルギー発症の引き金と言わ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。日本伝統の発酵のチカラで、体のバランスを取り戻し、QOLの向上、そして病気になりにくい体作りをサポートする製品である。

製品概要



【商品名】	「イムバランス+ギャバ」(健康食品)	
【主な成分】	イムバランス	166.7mg
(1粒当たり)	大麦乳酸発酵液ギャバ(90% GABA)	4.5mg
【内容量】	45g(250mg×180粒) 1日6～9粒目安	
【包装形態】	アルミチャック袋+化粧箱	
【販売方法】	自社通信販売ならびに全国の有名百貨店	
【価格】	希望小売価格 4,800円(税込)	

遺伝子組み換え大豆および化学合成物質は一切使用していません。

大豆アレルギーの方はご利用をお控えください。

小麦のアレルゲンは検出されていません。

自社WEBサイト

イソフラボン倶楽部通信販売: <http://www.isolacom.jp/> 本製品の情報は12/1以降アップ予定

「イムバランスにおけるアレルギー疾患への有効性を確認」のプレスリリース(No.101101)は、

ニチモウバイオティックスのHP: <http://www.nichimobiotics.co.jp> をご覧ください。