

# 『フードジャーナル1月号』 にイムバランス+ギャバが紹介されました!!

アレルギー緩和サプリとして、「イムバランス+ギャバ」がフードジャーナルに紹介されました。

『フードジャーナル1月号』 P.64 参照

2011年1月1日発売

フードジャーナル社

21世紀の食文化をクリエイトする

## フードジャーナル

THE MAGAZINE OF FOOD CULTURE

特集① ヒットメーカー大いに語る!! 男前豆腐店・京都タンパク  
 特集② 新社長に聞く! 但馬屋食品・向井食品  
 特集③ 将来は火曜産大豆が!? 宇宙大豆プロジェクト

■ユーザーボ ソーエー/山一食品 ■市場は世界だ! 増産産業

1  
2011. Jan.

お年玉 付録 まちみせ用豆腐販促用POP

新刊 優れた素材「豆腐」の魅力 調理の多様性

発行所 株式会社フードジャーナル社 URL http://www.food-journal.co.jp

### 情報プラザ

#### 特許製法による日本伝統の発酵。パワー! アレルギー緩和サプリ発売

昨年、猛暑の影響で、今年の花粉の飛散は例年の5倍(大抵では10倍!)とも予測されているが、ニチモウグループの健康食品メーカー、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、大豆イソフラボンとその製品開発のノウハウを生かした花粉症・アレルギー向けのサプリメント「イムバランス+ギャバ」を、昨年12月1日に発売した。

#### イムバランスとは?

同社が10年以上の研究実績を積んで開発した「イムバランス」は、脱脂大豆を原料に麹菌と乳酸菌を用いて、特許製法の麹菌発酵技術で培養した「麹菌大豆発酵培養物」が主成分。その作用としては①腸内細菌を活性化させる麹菌・植物性乳酸菌の「プロバイオティクス作用」②大豆オリゴ糖や食物繊維が腸



「イムバランス+ギャバ」

#### 効果向上!

社内モニターによると、花粉内の善玉菌を増殖、排便を促進、腸内環境を改善する「プレバイオティクス作用」③麹菌発酵で生成する多種類・ペプチドによる「バイोजェニックス作用」——この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になったという。

この「イムバランス」に、アレルギー発症の引き金といわれるストレスに対抗する「ギャバ」を配合、相乗効果が期待できる。

症の鼻水、目のかゆみ等に約75%が有効という結果が得られた。アレルギーの一種、アトピー性皮膚炎も守備範囲。同製品の各症状への有効性は、米国マウンツトサイナイ大学や東京農工大学等でも効果が確認され、權威ある学術雑誌にも報告されている。アレルギーには早めの対策が有効。日本伝統の発酵のチカラ、QOL(クオリティー・オブ・ライフ)を向上、病気になる前にくい身体作りをサポートする。

「イムバランス+ギャバ」の内容量は45g(250g×180粒/※1日6〜9粒摂取が目安。主な成分は1粒当たりイムバランス16.67mg、大麦乳発酵液ギャバ(90%GABA)4.5mg。自社通販または全国有名百貨店で発売中。希望小売価格4800円(税込)。

▼ニチモウバイオティックス株式会社  
 〒東京都品川区東品川2-20 天王洲船ビル 303  
 3458-3510