

水産経済新聞に 「イムバランス」が取り上げられました。

水産経済新聞に、「麹菌発酵の大豆培養物『イムバランス』発売へ アレルギー疾患に有効」と題し、イムバランスが取り上げられました。

2010年11月15日(月)

水産経済新聞

水産経済新聞社発行

**麹菌発酵の大豆培養物
「イムバランス」発売へ**

ニチモウバイオティックス
アレルギー疾患に有効

ニチモウバイオティックス(石井知見社長)は、11月11日、同社の開発素材である麹菌発酵大豆培養物(商品名「イムバランス」[ImmuBalance])が、国内外のマウス試験などで、アレルギー疾患に有用な可能性があることを確認した。12月から機能性素材として花粉症やアレルギー関連物として販売を開始するほか、自社ブランドで無添加のサプリメントを新発売する予定だ。

これまでに米国・ニューヨークのマウントサイナイ医科大学との共同研究で、ピーナツアレルギーのマウスを使って食物アレルギーへの潜在的な新療法の可能性があることを研究論文として発表しているほか、国内では国立東京農工大学大学院農学研究部の松田浩珍教授グループとの間で、アレルギー専門誌で紹介された。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た。

ニチモウバイオティックスは、世界的なアレルギー疾患人口が増えている現代、花粉症や食物アレルギー、アトピー性皮膚炎などに悩む人のために、イムバランスを新規の機能性素材として12月1日から発売する。海外供給には三井物産と代理店契約を結んだ。また、自社ブランドとして合成化学物質無添加の完全自然発酵食品をサプリメントとして同時発売する。3年後に、原料出荷ベースで年間50万トンを目指す。