

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

花粉症やアレルギーに

「イムバランス」にはアトピー性皮膚炎
 (ImmuneBalance)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る。
 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
 する「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（ガンマーア
 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
 として売りに出すことにし
 た。
 包装形態はアルミチャ
 ック袋および化粧箱で、
 内容量は45g・180粒入
 り。一粒250mg相当
 の主成分は、イムバラ
 ンスが166・7mg、
 大麦乳酸発酵ギャバ（G
 ABA90%）4・5mg、
 一日6~9粒が摂取目
 安。

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、病気になるにつれ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480
0円で、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。