

4月7日世界保健デーに合わせ、 「多様性と健康」を体感してもらうため “ルルミルク”1,000円 OFF クーポンを発行

4月7日世界保健デーに合わせ、腸内フローラの多様性維持に不可欠な複数種類のルミナコイドを配合した健康食品「ルルミルク」を発売している株式会社 Smart Lab（本社：東京都千代田区、代表取締役：酒井康光）は、腸内フローラ（腸内微生物叢）の「多様性と健康」を体感してもらうための割引クーポンを発行します。

世界保健デーの今年のテーマは「Our Planet, Our Health(わたしたちの地球、わたしたちの健康)」です。私たちは、地球とそこに住む多様な生き物たちと複雑に絡み合って存在しています。特に、私たちの腸内に棲む多種多様な微生物（腸内フローラ）に、私たちの健康が支えられています。この多様性の維持に不可欠でありながら、現代人に慢性的に不足しているのが「ルミナコイド（発酵性食物繊維）」です。当社は、このルミナコイド摂取が、科学的かつ合理的な腸活方法であることを多くの方に知っていただくことを目的に、世界保健デーに合わせ、ルルミルク割引クーポンを発行することとしました。

■世界保健デー

世界保健機関（World Health Organization: WHO）は、WHO 憲章を設定した4月7日を記念して、毎年同日を世界保健デー（World Health Day）と定め、世界的な健康啓発をすることを目的に、毎年テーマを発表しています。

2023年は、昨年のテーマをそのまま据え置き、「Our planet, our health（私たちの地球、私たちの健康）」がテーマです。WHO は従来、社会的弱者や様々な疾患、食の安全性などをテーマに取り上げてきましたが、この2年間は、私たちが住む地球と健康をテーマにしています。

※リリース配信後の情報修正となりますが、2023年4月7日（世界保健デー）に、WHOは75周年を迎え、今年のテーマは『Health for All（すべての人に健康を！）』です。になっております謹んで訂正いたします。

地球の健康＝人類も含めた多種多様な生物の健康

日本 WHO 協会は、『世界保健デーのテーマを契機に、ヒト以外の家畜や野生動物、細菌やウイルス、植物といった地球上の生き物すべての健康とウェルビーイングについて、また、わたしたちを取り巻く気候変動、海洋プラスチック汚染、大気汚染、生態系の崩壊といった環境課題についても考えて欲しい。』としています。

私たちの健康は、私たちと一緒に地球に共生している様々な生き物と切り離すことができません。

人類を含めた多種多様な生物が有機的に繋がり、且つ、生命を維持できる自然環境を有しているからこそ、私たちは健

康で存在していただけるのです。このような考え方は「プラネタリーヘルス*」とも言います。

*世界的に権威のある科学誌「ランセット」が 2015 年の国際会議「ワールドヘルスサミット」で発表した言葉です。

腸内環境も地球環境と同じ

地球上に、人間や家畜、野生動物、細菌やウイルス、植物などが有機的に繋がり、棲みついているように、私たちの身体にも、数百兆個もの菌類、細菌、ウイルスなど多種多様な微生物が有機的に繋がり、棲みついています。

自然界の食物連鎖と同様に、腸内微生物が発酵連鎖をし、人間が様々なライフラインネットワークを作り出したように、腸内微生物もまた、様々なネットワークを作り、植物が酸素や二酸化炭素などを産み出すように、腸内微生物が人間に有益・有害なものを産み出しています。

そして、地球環境破壊が様々な天災を招いているように、腸内環境破壊が、様々な疾患を繋がっています。

人間は「超生命体」

ノーベル生理学・医学賞受賞者ジョシュア・レダーバーグ博士は「我々人間は、ヒトと共生微生物が高度に絡み合った超生命体（Superorganism : スーパーオーガニズム）として考えるべきである」と語っています。

治療方法のパラダイムシフト

従来の医学や栄養学は、私たちの身体に共生している微生物のことを考慮してきませんでした。しかし、最新の研究で、カロリー値も栄養価も、その人の腸内微生物によって変わることが分かっています。また、様々な疾患の原因は、腸内微生物の多様性が失われた状態（ディスバイオシス）であることも判明しています。

つまり、病気の原因である腸内微生物にアプローチすることが、これからの治療方法であり、正に治療方法のパラダイムシフトが今起ころうとしているのです。

科学者に聞く「科学的・合理的腸活」インタビュー動画

マイクロバイーム（微生物）研究の世界的権威である、国立研究開発法人理化学研究所の客員研究者・生命情報科学・服部 正平博士に、科学的・合理的な「腸活」などに関するインタビュー動画を公開しています。

「研究の結果から分かったことで一番重要なのは、ヒトが不健康になるのは、腸内フローラのバランスが崩れることによって起きる。結果ではなく原因であることが突き止められたこと。」

(<https://www.youtube.com/watch?v=OeM6Ismj634>)

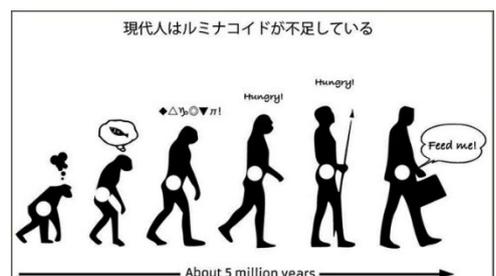


人類が長い年月を掛けて、そぎ落としてきた「食物繊維」

今や健康維持に不可欠な成分として認識されてきた「食物繊維」。腸内微生物の不可欠なエサであり、ヒトの健康に様々な有益な作用をすることが広く認識されてきました。しかし皮肉にも、人類が約 1 万年前に農耕をはじめて以来、美味しく、食べやすく、見栄え良くするために、そぎ落としてきたのも「食物繊維」です。

人類は、食物連鎖の頂点に君臨し、乱獲・密猟、環境破壊・環境汚染

などを引き起こして、様々な動植物が絶滅しました。人類が地球に共生する生き物のバランスを崩してきたように、腸内微生物の食べる食物繊維が年々不足し、腸内微生物のバランスも崩れてきています。



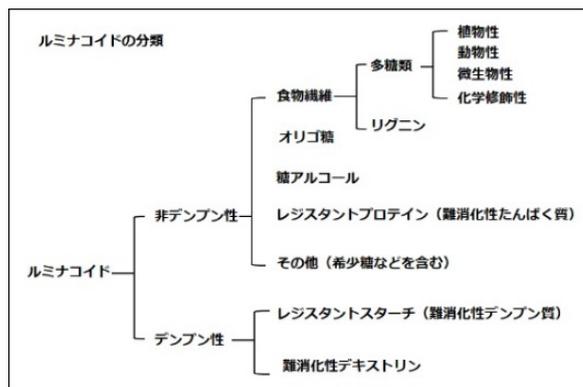
多種多様な微生物が食べる多種多様な「ルミナコイド」

人間の小腸は栄養を吸収する場所ですが、消化吸収されずに大腸まで届くものを食物繊維と言います。しかし、大腸の微生物が食べ、人間に有用な作用を及ぼす元になる食物成分を、従来の食物繊維の概念では十分に説明しきれなくなりました。

そこで、「ヒトの小腸内で消化吸収されにくく、消化管を介して健康の維持に役に立つ生理作用を発現する食物成分」として、

日本食物繊維学会が「ルミナコイド」を提唱しました。ルミナコイドは、食物繊維やオリゴ糖類、糖アルコール、難消化性デキストリン、レジスタントスターチ、レジスタントプロテインなどの難消化性・難吸収性の食物成分の総称で、腸内微生物が短鎖脂肪酸（酪酸、プロピオン酸、酢酸など）を産み出すために欠かせない成分です。

短鎖脂肪酸は、小腸や大腸を動かす「エネルギー源」で、腸内の善玉・悪玉・日和見菌を最適な均衡に整える「細菌バランス維持因子」や、免疫システムを適正に維持する「免疫賦活因子」でもあります。



慢性的な不足を補う、科学的・合理的な「複合ルミナコイド」

ルミナコイドは、それぞれ分子量、分子構造、水溶解性などの特性が異なります。そのため、大腸内の広範囲に棲む多種多様な微生物が食べる時間も、発酵産生される代謝物や腸管部位も異なると考えられます。

そこで、当社は、各種ルミナコイドの特性に着目し、広範囲に届き、さらに産生される各有機酸の想定される産生比率を考慮した、複数種類のルミナコイドを配合した粉末飲料「Lulumilk（ルルミルク）」を開発しました。

ルルミルク製品概要

商品名：Lulumilk（ルルミルク）

原材料：でんぷん、水溶性食物繊維、大豆（国産・遺伝子組換えでない）、グアーガム酵素分解物、乳酸菌（EC-12AF）

アレルギー：大豆

主な含有ルミナコイド：難消化性デンプン（レジスタントスターチ）、難消化性タンパク質（レジスタントプロテイン）、グアーガム酵素分解物、イヌリン、フラクトオリゴ糖、大豆オリゴ糖、セルロース、ヘミセルロース、リグニン



ルルミルクは、毎日手軽に、飽きずに、お召し上がりいただけるよう以下の工夫をしています。

たっぷり 10g / 杯

大さじスプーン 1 杯(15g)で、複合ルミナコイドが 10g 補うことができます。

こだわりの品質

人類が長年食べてきた食品を原材料に、食品添加物ゼロ、砂糖・人工甘味料不使用、グルテンフリー、デリーフリー（乳不使用）、NON GMO（遺伝子組み換え作物でない）と、こだわりのある方にも安心してお召し上がりいただけます。

飽きずに続けられる

高品質な原材料の素材が持つ風味の僅かなうま味で、お湯や水だけでも、飽きずに毎日飲み続けられます。

お好みの摂り方で

お好みで紅茶やヨーグルト、スムージー、味噌汁やスープに混ぜても、お菓子や料理にも活用できるので、お子様からご年配の方まで幅広く摂取できます。

発行するクーポン

対象商品：ルルミルク 200g（希望小売価格 4,000 円税込）

割引価格：1,000 円（お一人様 1 回 1 袋限り）

有効期間：2023 年 4 月 7 日（金）0:00~23:59（当日 1 日限り）

クーポンコード：DIVERSITY

公式サイト：<https://www.lulumilk.com> で購入時に上記クーポンコードを入力してください。

本件に関するお問合せ

株式会社 Smart Lab（カブシキガイシャ スマートラボ）

〒1020074 東京都千代田区九段南 1-5-6 りそな九段ビル 5F

代表電話：03-3833-3354（受付時間：土日祝日を除く平日 9:00-17:00）

E-mail：info@smartlab.jp

ホームページ：<https://www.smartlab.jp/>