



株式会社Smart Gut

SmartGut

プレスリリース：2024年10月15日(火)10:00AM

健康維持・治療方法の根本が変わる！「マイクロバイーム^{*}」革命

YouTube オナカの子カラ（腸活）チャンネルで 2024年10月15日（火）10時より公開



株式会社 Smart Gut 本社東京都千代田区（代表酒井康光）は複合・発酵性食物繊維（ルミノコイド）「ルルミルク」発売 3周年記念動画の第2弾を公開しました。

第2弾は、ヒトの21番染色体の全解読に貢献した日本を代表する生命情報科学者で、現在腸内フローラ（腸内細菌叢）の解明に挑んでいる東京大学名誉教授・工学博士 服部正平先生と、ルミノコイドアンバサダーである内科・皮膚科医 友利新先生による、「科学的に正しい腸活知識が分かる」対談です。

動画第2弾公開の主旨

当社は、長年マイクロバイーム（細菌叢）研究の課題であった「細菌叢 DNA 抽出方法」の最適化に成功しました。そして、この技術を使用し、2024年7月よりアカデミア（大学や公的研究機関における研究職）を対象に、従来よりも実際の細菌叢構造を忠実に反映した細菌叢 DNA 解析（菌種・遺伝子組成など）の実現をサポートし、医療やライフサイエンスの発展に貢献しています。

マイクロバイーム研究は、私たちの日々の健康増進・疾患予防にも多いに期待されるため、一般の方々にも正しく理解していただくための動画を制作・公開することとしました。

動画第2弾の概要

本動画は、前編・後編の2本（それぞれ約20分前後）です。前編を10月15日（火）公開。後日後編を公開します。

前編

SMART GUT 健康維持・治療法の根本が変わる「マイクロバイオーム革命」

- マイクロバイオーム（細菌叢）研究が世界中でブームになったキッカケは？
- 腸内フローラがどうなると病気になるの？

後編

SMART GUT 腸内フローラで病気が治る？「マイクロバイオーム」革命

- 腸内フローラを通じて様々な病気が治るかも？
- 食事で腸内フローラをコントロールできる、唯一可能性があるものとは？

動画公開チャンネル



SMART GUT



SMART GUT オナカのチカラ（腸活）チャンネル

URL : <https://www.youtube.com/@onakanochikara>

服部平正博士（マイクロバイオーム研究・科学者）

東京大学医科学研究所ヒトゲノムセンター（助教授）、理化学研究所ゲノム科学総合研究センター（チームリーダー）、北里大学北里生命科学研究所（教授）、東京大学新領域創成科学研究科（教授、現名誉教授）、早稲田大学理工学術院（教授、現招聘研究員）、理化学研究所生命医科学研究センター（チームリーダー）などを経て、現在に至る。国際ヒトマイクロバイオームコンソーシアム(IHMC)2022(第9回 IHMC 国際会議主催)(組織委員長)などを兼務。

研究分野はゲノム科学(ヒトゲノム、微生物ゲノム、ヒトマイクロバイオーム研究)。



友利新先生（内科・皮膚科医）

日本内科学会会員、日本糖尿病学会会員、日本皮膚科学会会員、抗加齢学会会員。

沖縄県宮古島出身、東京女子医科大学卒業、同大学病院の内科勤務を経て皮膚科へ転科。

現在、内科と皮膚科のクリニックに勤務の傍ら、医師という立場から美容と健康を医療として追求し、美しく生きる為の啓蒙活動を雑誌・TVなどで展開。



*マイクロバイオーム研究

マイクロバイオーム研究とは、生物や環境に存在する微生物叢（細菌叢）のゲノム(遺伝子情報)解析などを通じて、特に微生物叢と疾患との関係や、宿主への生理作用などを解明しようという研究です。

2006年ワシントン大学のジェフリー・ゴードン博士らは、腸内微生物叢（腸内フローラ）が肥満の原因であることを発見しました。この発見を機に、治療や予防をターゲットとしたマイクロバイオーム研究が世界各地で盛んに行われるようになりました。

腸内微生物叢は人間の免疫システムに密接に関わっており、微生物叢のバランスの乱れが、様々な疾患の要因であることも判明

してきています。

複合発酵性食物繊維（ルミナコイド）「ルルミルク」



製品概要

発酵スピードや特性が異なる10種類以上の発酵性食物繊維（ルミナコイド）をバランス良く配合し、毎日手軽に、飽きずに継続摂取できるよう工夫をしています。

1. 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（乳成分不使用）、NON GMO（遺伝子組換え作物でない）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。

2. 不足分が気軽に摂れる

大さじスプーン1杯(15g)で、複合ルミナコイドを8.12g補うことができます。

3. 飽きずに続けられる

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

4. 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、お子様からご年配の方まで幅広く摂取しやすいようにパウダー状にしています。

含有される主な発酵性食物繊維（ルミナコイド）

レジスタントスターチ（難消化性再結晶アミロースを含む）、難消化性タンパク質（プロラミン）、難消化性デキストリン、グアーガム分解物、β-グルカン、セルロース、ヘミセルロース（アラビノキシラン、アラビノース）、リグニン、アラビノガラクトン、フルクタン（イヌリン、レバン）、フラクトオリゴ糖、イソマルトオリゴ糖、大豆オリゴ糖（ラフィノース、スタキオース）など

アレルギー物質：大豆

製造：日本国内 健康食品GMP認証工場にて製造

会社概要

株式会社 Smart Gut



ガット・マイクロバイーム（腸内細菌叢）で人々の QOL を高める

当社は、2020年より内閣府「官民研究開発投資拡大プログラム（PRISM）」に参画し、大学と発酵性食物繊維（ルミナコイド）とマイクロバイーム（細菌叢）に関する共同研究を続けています。

また、医療機関との観察研究などを通じて、科学的根拠のある製品・サービスを提供しています。

商号：株式会社Smart Gut（カブシキガイシャ スマートガット）

本店：東京都千代田区九段南1丁目5番6号 りそな九段ビル5階

事業：細菌叢解析事業 / ルミナコイド事業

会社ホームページ：<https://www.smart-gut.com/>

Lulumilk公式サイト：<https://www.lulumilk.com>

本件に関するお問い合わせ

お問合せメールアドレス：pr@smart-gut.com

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社Smart Gut 広報担当：矢部

電話：03-3833-3354 メールアドレス：pr@smart-gut.com