

発酵マメ子

より早くダイレクトに腸に働く「発酵マメ子」第2弾！

バイオジェニックス

天然の腸活成分「乳酸菌生産物質」と

プロ & プレバイオティクスを詰め込んだ初のスティックゼリー

「発酵マメ子 フローラゼリー」2021年4月14日（水）発売



株式会社フローラプラス（本社:大阪府）は、2021年4月14日（水）より、公式オンライン（<https://www.flora-plus.co.jp>）にて、^{バイオジェニックス}乳酸菌生産物質を初配合したゼリー「発酵マメ子 フローラゼリー」の発売をスタートします。

CONCEPT

“スピード腸活”で話題の「発酵マメ子」が進化。

水溶性食物繊維不足の現代人を救う！

体内の免疫細胞のおよそ7割、幸せホルモン（セロトニン）の約9割が存在すると言われる腸。

多くの人が免疫力の向上やマインドケアに注目しているニューノーマル時代、

腸の健康への関心は、ますます高まっています。

2019年の秋、薬剤師が監修しているフローラプラスは、

腸にダイレクトに働きかける「^{バイオジェニックス}乳酸菌生産物質」を詰め込んだ、

「発酵マメ子」（タブレット）を世に送り出しました。

ただ、食生活が乱れた現代人の腸を整えるためには、

水溶性食物繊維など、腸内細菌のエサとなる栄養素をよりしっかりと補うことが必要だという、

新たな課題にぶつかりました。

そしてこの春誕生するのが、「発酵マメ子」の長所そのままに、

水溶性食物繊維とオリゴ糖を強化したゼリー。

パンとカフェの朝食にヨーグルトとサラダをプラスする感覚で

「発酵マメ子 フローラゼリー」を！

食事のバランスが乱れている人もサポートする、腸活ゼリーの誕生です。

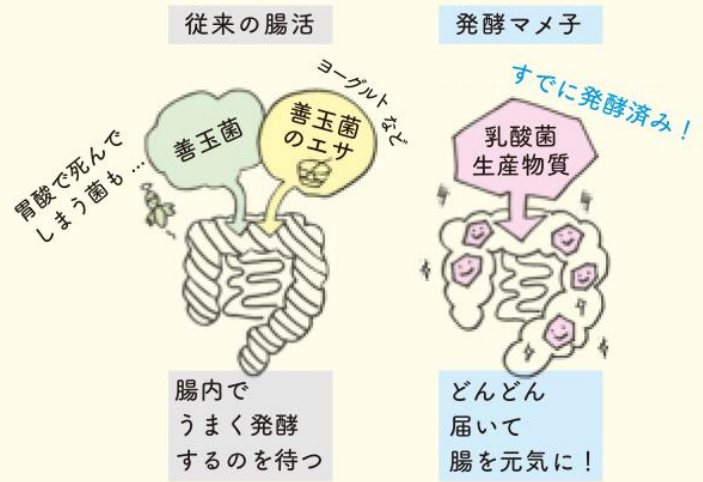
発酵マメ子

POINT1

主役は発酵で生まれる「^{バイオジェニックス}乳酸菌生産物質」。スピーディな腸活のためのキー成分！

一番のキー成分は、胃酸などにも比較的強く、腸にダイレクトに届いて働く^{バイオジェニックス}と注目を集めている「^{バイオジェニックス}乳酸菌生産物質」。善玉菌（プロバイオティクス）とそのエサとなる成分（プレバイオティクス）との発酵によって、腸内でも自然に生成されている、安心安全な物質です。ただ、加齢や食生活の乱れなどにより、腸の中では作られにくくなると考えられています。

「フローゼリー」に使用されている「^{バイオジェニックス}乳酸菌生産物質」は、特許技術で国産の有機大豆と16種の乳酸菌・5種類のビフィズス菌を発酵させたもの※1。本来なら腸活がうまくいった結果、生まれる産物をゼリーに。しかもダイエットの味方と言われる短鎖脂肪酸など517種以上※2の栄養素を1本に含有！



POINT2

「トリプル・シンバイオティクス®」※3を強化。食生活のアンバランスもサポート



新たに追加！

食物繊維とオリゴ糖 合わせて **10種**

ビフィズス菌のエサとなり、

乳酸や酢酸などの短鎖脂肪酸の産生に関与
→腸内環境を整える

オリゴ糖：

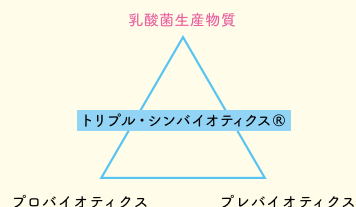
- フラクトオリゴ糖
- ラクチュロース
- ガラクトオリゴ糖
- イソマルトオリゴ糖
- ラフィノース

食物繊維：

- グアーガム分解物（水溶性）
- イヌリン（水溶性）
- 寒天（水溶性+不溶性）
- ビートファイバー（不溶性）
- アカシア食物繊維（水溶性）

着目したのは多くの現代人が、善玉菌のエサとなるプレバイオティクスが不足した食生活を送っている、ということ。厚生労働省の調べによると、20歳以上の女性の1日の食物繊維の摂取量は不溶性が11.5gに対し水溶性が3.6g※4。腸内環境を健やかに保つためには、不溶性2に対し水溶性1の割合がベストとされており（女性が摂取すべき目安量はトータルで18g※5）、明らかに水溶性食物繊維が足りていないことが伺えます。そこで「フローゼリー」には、タブレットに含まれているプレバイオティクスに加え、配合が難しいとされていた**食物繊維とオリゴ糖を合わせて10種新たにプラス**。ただ量を増やすのではなく、分子量が異なるタイプの様々なプレバイオティクスを加えることで、およそ1000種類、100兆個も生息していると言われていた腸内細菌（腸内フローラ）への適応と、大腸の奥まで行きわたりやすい処方を目指しました。

プレバイオティクスの強化によって、プロバイオティクス（21種のビフィズス菌・乳酸菌からなる）と、バイオジェニックス（乳酸菌生産物質）との3方向から腸にアプローチする、「トリプル・シンバイオティクス®」※3が従来品以上にパワフルに。



発酵マメ子

POINT3

おやつ感覚で気軽に
チャージしやすいスティックゼリー

フレーバーはさっぱりとしたヨーグルト風味。着色料・人工甘味料は不使用で、^{テンサイ}甜菜由来のショ糖を少量加え、わずかに甘みづけしています。噛めば噛むほど、素朴な味わいを楽しめるゼリー形状。低カロリー（**18.6kcal/本**）で腹持ちも良好なので、ダイエット中のおやつにも最適です。水なしでどこにいても気軽に摂取できるのもポイント。



POINT4

使用しているのは国産のオーガニック大豆 100%！
安心・安全を第一に

「フローラゼリー」に使われているのは、100%国産で無農薬・有機農法によって丁寧に育てられた遺伝子組み換えではない大豆。良質なタンパク質や食物繊維をたっぷりと含んでいます。また通常、大豆を発酵の培地とする際に行う豆乳加工を施さず、丸ごとすりつぶして使用しているおかげで、栄養分を余すことなくゼリーに閉じ込めることができました。氷温冷蔵技術によって、品質の管理が難しい大豆を徹底管理しているのも特徴。



オーガニックの証

- 日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会（JONA）の有機認証を取得。
- 米国農務省（USDA:United States Department of Agriculture）「National Organic Program」のオーガニック認証「NOP 認証」を取得。
- EUの有機認証「Organic Farming」の基準を満たした大豆。



こんな人にオススメ

- 腸活を手軽に続けたい
- 食生活を整えたい
- 低糖質ダイエット中で食物繊維が不足しがち
- 免疫力を高めたい
- お通じの質を良くしたい（固さや匂いが気になる）

※1 乳酸菌生産物質 PS-B1（特許 第5918290）のこと。※2 ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ株式会社のメタボローム解析による。検出されたのは、19種のアミノ酸、7種のビタミン、17種のポリフェノール、11種の核酸、3種の短鎖脂肪酸、9種の長鎖脂肪酸、239種のペプチドほか212種。※3 BG・21菌発酵物粉末のこと。※4 厚生労働省「令和元年 国民健康・栄養調査結果の概要」より。※5 厚生労働省「日本人の食事摂取基準」（2020年版）より。

発酵マメ子

「発酵マメ子 フローラゼリー」 15g×15包

¥2,980 (送料・税込)

オンラインにて4月14日(水)発売スタート

<https://www.flora-plus.co.jp/>



1本に乳酸菌やビフィズス菌が約10億個、短鎖脂肪酸を含む517種以上の栄養素を含有。おやつ感覚で美味しく食べるだけで腸活につながる、手軽なスティックゼリーです。スリムな形状だからバックやポーチの中に忍ばせておくのもおすすめ。水なしで食べられるのでシチュエーションを選びません。子どもからお年寄りまで、どんな方でも気軽にお試しいただけます。

<摂取法> 1日1~2本を目安に食品として摂取。よく噛んでお召し上がりください。

<栄養成分表示> (1包/15gあたり): エネルギー18.6kcal、タンパク質0.015g、脂質0g、炭水化物4.635g、食塩相当量0.0204g

About フローラプラス

約30年のキャリアを持つ薬剤師がたどり着いた「腸の健康こそ、健やかな心身の基本である」という理論のもと2019年に始動。多くの患者に接してきた経験から、現代人の生活は腸を酷使していることに着目。腸内の善玉菌に良質なエサを与え、共存共栄することが、病気を未然に防いでよりよく生きるための有効手段であり、自愛につながる—そんなメッセージを世の中に広めるべく、プロジェクトを展開。

#発酵マメ子 #フローラゼリー @mameco.japan

読者お問い合わせ先

名称: 株式会社フローラプラス
会社所在地: 531-0075
大阪府大阪市北区大淀南 1-7-8
電話番号: 06-4967-2122
メールアドレス: info@flora-plus.co.jp

リリースなどお問い合わせ先

名称: BEAUTEAM 株式会社
会社所在地: 142-0061
東京都品川区小山台 1-3-2 0
電話番号: 090-2529-3833
メールアドレス: yuki@beauteampr.com