

平成 30 年 3 月 15 日

静岡県庁社会部
各報道機関 御中

国立大学法人静岡大学
学長 石 井 潔

**腸内環境を改善する Q-1 乳酸菌の機能を確認し、特許を取得
静岡大学と東海漬物（株）の共同研究成果から新製品を発売**

静岡大学農学部食品栄養化学研究室（森田達也教授）は、東海漬物 漬物機能研究所と「漬物由来 Q-1 乳酸菌の摂取がラット大腸の生理に及ぼす影響」について共同研究を行い、様々な機能を確認し、新規乳酸菌株として Q-1 乳酸菌の特許を共同で取得しました。

また、今回の共同研究成果から、臨床試験及び商品開発を進め、2018 年 3 月に Q-1 乳酸菌を配合した キムチ初の機能性表示商品「植物性乳酸菌 匠乃キムチ」を東海漬物より発売いたしましたので、ご取材の上、紙面・番組等でご紹介ください。

お問い合わせ先

部局名 静岡大学農学部

担当者 森田達也

電話番号 054-238-5132

F A X 番号 054-238-5132

メールアドレス morita.tatsuya@shizuoka.ac.jp

報道関係各位

2018年3月15日
東海漬物株式会社
国立大学法人静岡大学

腸内環境を改善する Q-1 乳酸菌の機能を確認し、特許を取得 静岡大学と東海漬物(株)の共同研究成果から新製品を発売

国立大学法人静岡大学（所在地：静岡県静岡市、学長：石井潔 以下静岡大学）は、東海漬物株式会社（本社：愛知県豊橋市、社長：永井英朗 以下東海漬物）と「漬物由来 Q-1 乳酸菌の摂取がラット大腸の生理に及ぼす影響」について共同研究を行い、様々な機能を確認し、新規乳酸菌株として Q-1 乳酸菌の特許を共同で取得しました。また、今回の共同研究成果から東海漬物は、臨床試験および商品開発を進め、2018年3月に Q-1 乳酸菌を配合したキムチ初の機能性表示食品「植物性乳酸菌 匠乃キムチ」を発売しました。

東海漬物 × 静岡大学 共同研究概要

東海漬物 漬物機能研究所（所長：吉澤一幸）と静岡大学 農学部 食品栄養化学研究室（教授：森田達也）の共同研究の結果、以下の3つについて成果を得ました。

1. ラットを用いた動物試験での効果確認

Q-1 乳酸菌をエサに混ぜてラットに 14 日間食べさせた時の腸内細菌叢の変化を確認しました。結果、Q-1 乳酸菌を含まないエサを食べた対照と比べ、Q-1 乳酸菌を食べたラットでは、乳酸菌、ビフィズス菌、ユーバクテリウムが有意に増加しました。

2. 白菜と一緒に食べた時の相乗効果の確認

ラットを用いた試験で、Q-1 乳酸菌の摂取によりビフィズス菌が有意に増え、白菜の摂取により総有機酸量が有意に増えるという「相加的な効果」に加え、“酪酸”の増加に関しては、白菜だけ摂取するよりも、Q-1 乳酸菌と白菜と一緒に摂取するほうが有意に増加したことから、「相乗効果」を確認しました。

3. 特許取得

Q-1 乳酸菌の特許概要は下記のとおりです。

登録番号：特許第 6152721 号

発明の名称：新規乳酸菌

特許の概要：胃酸や胆汁酸に安定で、下部消化管まで生きて到達して腸内フローラを改善し、

優れた免疫賦活作用を有する新規なプロバイオティクス乳酸菌株

「植物性乳酸菌 匠乃キムチ」商品概要

東海漬物 漬物機能研究所（所長：吉澤一幸）は、静岡大学との共同研究の成果を基に、臨床試験や商品開発を進め、2018年3月にQ-1乳酸菌を配合したキムチ初の機能性表示食品「植物性乳酸菌 匠乃キムチ」を発売しました。

たくみの

- 商品名：植物性乳酸菌 匠乃キムチ
- 内容量：200g
- 賞味期間：21日（要冷蔵）
- JANコード：4902175344599
- 発売時期：2018年3月
- 販売地区：全国



■ 商品特徴

東海漬物独自の植物性乳酸菌（Q-1乳酸菌）が1食（50g）あたり25億個入った、機能性表示食品対応のキムチです。1日に50g（1/4パック）を目安に召し上がってください。

また、おいしさにもこだわった、国産白菜使用のキムチです。5種類の魚介エキスを使用し、キムチのおいしさである“コク”と“旨み”を保持しながらも、毎日食べられるように辛味を抑え、アカシアはちみつと塩こじを使用して“まるやかな味”に仕上げました。

■ 機能性表示食品 届出概要

- ◆ 届出番号：C125
- ◆ 届出内容：本品にはQ-1乳酸菌（*L. plantarum* TK61406）が含まれます。Q-1乳酸菌は、生きて腸まで届き、善玉菌を増やすことで腸内環境を改善することが報告されています。本品は、おなかの調子が気になる方に適した食品です。
- ◆ 機能性関与成分：Q-1乳酸菌（*L. plantarum* TK61406）25億個
- ◆ 一日摂取目安量：50g（1/4パック）

静岡大学 農学部 教授 森田達也氏プロフィール

静岡大学 農学部 食品栄養化学研究室 教授。1958 年生まれ。愛媛大学大学院農学研究科修了、博士（医学、岐阜大学）。2008 年より現職。専門は、栄養化学、栄養生理学。「食物繊維の栄養生理作用、その効用と限界」を研究テーマに、基礎研究から企業との連携に開発研究まで手掛ける。日本食物繊維学会常務理事。

東海漬物について

- ◆事業内容 包装つけものを主体とした製造・販売
- ◆住所 豊橋市駅前大通 2 丁目 28 番地
- ◆「植物性乳酸菌 匠乃キムチ」お問合せ先
東海漬物株式会社 お客様係 Tel : 0120-623-336
<http://www.kyuchan.co.jp/index.html>
- ◆漬物機能研究所

本共同研究は東海漬物 漬物機能研究所が進めてまいりました。漬物機能研究所は漬物業界唯一の研究所として、2006 年に設立しました。野菜や漬物由来乳酸菌の研究を積極的に行っています。

東海漬物は、漬物由来乳酸菌の研究開発を通してお客さまの健康的な食生活を応援してまいります。

以上