

2021年1月15日

森永乳業における「販売先／通信販売サイト」の内容を一部更新しました。

2020年11月

報道関係者各位

森永乳業株式会社
株式会社クリニコ

医療機関向けサプリメント
ビフィズス菌 MCC1274 配合
「メモリービフィズス菌」
12月4日(金) 新発売

森永乳業および森永乳業グループ病態栄養部門の株式会社クリニコは、ビフィズス菌 MCC1274 を配合した粉末タイプの「メモリービフィズス菌」を主に医療機関を対象に12月4日(金)より新発売します。

昨今、腸内環境に関する研究は飛躍的に発展しており、全身の健康と腸内細菌が密接に関係していることが明らかになっています。中でも、脳と腸との機能連関、いわゆる「脳腸相関」は非常に注目されており、多くの研究が進められています。当社グループでも、50年以上に亘って研究を続けてまいりましたビフィズス菌について、脳腸相関による新たな可能性に着目し、研究に取り組んでおります。

ビフィズス菌は、乳幼児の腸内に非常に多く棲んでいます。その数は加齢とともに減っていくことが分かっており、中高年の方の健康に何らかの影響を及ぼしているのではないかと考えられています。一方、国内における平均寿命は、厚生労働省の発表^{*1}では、男女ともに過去最高を更新しています。健康寿命延伸プラン^{*2}においては、2016年から2040年までに健康寿命を3年以上延伸するという目標が定められていますが、2015年に発表された新オレンジプラン^{*3}によると、65歳以上の高齢者の4人に1人が認知症またはその予備軍だと言われており、認知症もまた、糖尿病や高血圧性疾患などの生活習慣病と同じく予防することの重要性が訴えられています。

以上のことから、当社グループでは新たな可能性に着目して選び抜いたビフィズス菌 MCC1274 (*B. b reve*) を配合した「メモリービフィズス菌」を発売いたします。



1. 商品特長

- ① スティック1本(3g)あたりビフィズス菌 MCC1274(*B. breve*)を500億個配合した粉末状のサプリメントです。
- ② 1日1本を目安に、水などと一緒にお召し上がりください。水、ぬるま湯、飲料等に溶かしてもお召し上がりいただけます。
- ③ 携帯に優れたスティック30本入りです。
- ④ 主に病院やクリニックなどの医療機関を中心に販売、また通信販売でもご購入いただけます。

2. 商品概要

① 商品名	メモリービフィズス菌
② 種類別/名称	ビフィズス菌含有食品
③ 包装形態	スティック:アルミ、外箱:紙
④ 内容量	3.0g×30本
⑤ カロリー	11.5kcal/本
⑥ 保存方法	常温
⑦ 賞味期限	製造日より24ヵ月
⑧ 主要ターゲット	40代以降の中高年層
⑨ 通信販売価格 (消費税8%込み)	10,692円
⑩ 発売日・地区	12月4日(金)・全国
⑪ JANコード	4902720146302
⑫ 販売先/通信販売サイト	クリニックが医療機関向け及び、通販サイトにて販売 <クリニック> https://www.clinico.co.jp/ec/

3. 出典

※1 厚生労働省(令和元年簡易生命表の概況)

<https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/life/life19/index.html>

※2 厚生労働省(健康寿命延伸プランの概要)

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/000607837.pdf>

※3 厚生労働省(認知症施策推進総合戦略(新オレンジプラン))

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/nop_1.html

4. 参考

■ 森永乳業の流動食・介護食事業クリニックについて

森永乳業グループは健康・栄養事業を成長事業と位置づけ、研究、商品開発に取り組んでいます。株式会社クリニックは森永乳業グループ病態栄養部門として1978年に設立以降、流動食・栄養補助食品・介護食などを開発・販売しています。入院されている方、介護施設に入居されている方、在宅の方など、どなたにもご使用いただけるよう、医療・介護施設向けの販売の他、ご自宅までの通信販売など幅広く展開しています。

■ビフィズス菌研究について

ビフィズス菌研究の歴史は長く、世界で初めてビフィズス菌が発見されたのは今から 100 年以上前です。その後の研究で、健康な赤ちゃんの大腸に棲む腸内細菌の大半はビフィズス菌であることが明らかとなり、さらに 大人の健康にも重要な役割を果たしていることが徐々にわかってきました。

今でこそビフィズス菌入り食品は身近にありますますが、ビフィズス菌は本来腸内に棲んでいる生き物です。ビフィズス菌を生きたまま食品へ加工する技術は大変難易度が高いものでした。

森永乳業では、研究当初よりヒトの大腸内に棲むタイプのビフィズス菌にこだわり、乳製品に添加しても強く生き残る特別な菌を選抜したり、生きたビフィズス菌を高濃度に粉末化する技術など、さまざまな工夫によってビフィズス菌入りの商品を作り上げています。

ビフィズス菌研究はまだまだ道半ばです。あっと驚く発見があるかもしれませんので、ビフィズス菌の未来にぜひ注目してください。

5. お問い合わせ先

■商品の使用方法、通信販売に関するお客さまからのお問い合わせ先

株式会社クリニコ

通話無料 0120-52-0050

(受付時間:平日 9:30~16:00(土・日・祝日、年末年始、5/1 を除く))

<クリニコウェブサイト>

<https://www.clinico.co.jp>

以上