

フローラケアで新提案、口活+腸活の乳酸菌チュアブル なめるサプリ『チイサナミカタ』

ラクア

(株)ラクア（東京都千代田区）では、モンゴル遊牧民がつくる保存食などから採取された乳酸桿菌「NS乳酸菌」を用いたサプリメント『大草原の乳酸菌』シリーズが好評だ。発売12周年を迎え、上場企業であるオリックス(株)の株主優待品にラインアップされるなど、注目を集めている。

昨年には、新フローラケア（口活+腸活）を目的としたチュアブルタイプの新製品『チイサナミカタ（BG21・菌発酵物+NS乳酸菌）』を発売。新パッケージとな

る（600mg×30粒・税別2,760円）を6月に発売した。

腸内フローラへのアプローチを研究する中、消化管の入口である「口腔内フローラ」に着目し、舐めるだけでフローラケアできるチュアブル製品を開発。

主原料であるBG・21菌発酵物は、多数のエビデンスを保有する特許取得原料で、バイオジェニックス（乳酸菌生産物質）、プロバイオティクス（生菌）、プレバイオティクス（育菌）の3分類の作用メカニズムをすべて併せ持つマルチな乳酸菌発酵

素材。

乳酸菌（16種）・ビフィズス菌（5種）を国産有機大豆の培地で共棲発酵することにより生み出された「アミノ酸」「ビタミン」「ポリフェノール」「核酸」「短鎖脂肪酸」など517種類もの成分を含有。加えて、モンゴル地方で発見された大型の乳酸桿菌であるNS乳酸菌（2種）でプロバイオティクスの強化を図り、口腔内フローラケアに加え、腸活サポートも期待できる。

また、砂糖不使用にすることで虫歯の原因要素を取り除き、歯磨き後に摂取する新しいフローラケア習慣も提案。子供から高齢者まで幅広い層に気軽に摂取できるように、自然な甘味と程よい酸味で飽きの来ない味に仕上げた。

「小さいけれど大きなチカラを秘める乳酸菌を、健康生活の味方にしてほしいという想いを込め『チイサナミカタ』と名付けた」（金川社長）という。

同社ではSDGs（持続可能な開発目標）などの社会貢献プログラムも積極的に推進。また、11月に開催される「第11回アジア乳酸菌学会」のスポンサーとなるなど、乳酸菌業界へ貢献している。

