

キムチ初の機能性表示食品！
Q-1 乳酸菌が腸内環境を改善する
「植物性乳酸菌 匠乃キムチ」新発売
～2018 年 3 月より 全国発売～

東海漬物株式会社（本社：愛知県豊橋市、社長：永井英朗）は、キムチ初の機能性表示食品として「植物性乳酸菌 匠乃キムチ」を発売します。この商品は、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 Q-1 乳酸菌（*L. plantarum* TK61406）を含有した機能性表示食品対応キムチで、おなかの調子が気になる方に適しています。2018 年 3 月から全国発売致します。また、3 月の発売に先駆けて 2 月より匠乃キムチの TVCM を全国で放映いたします。

東海漬物では、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。

商品概要

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
- 標準小売価格：298 円（本体価格）
- 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。おなかの調子が気になる方は、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。こくまキムチで使用している 5 種類の魚介エキス(かつお魚醬、いかごろ、最高級アミエビ、ホタテ、カキ)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、アカシアハチミツと塩こうじを使用して“まろやかな味”に仕上げました。

さらに、当社商品「こくまキムチ」と比べ、30%減塩のレシピとなっています。

- ターゲット： おなかの調子が気になる方

機能性表示の内容について

- 届出番号： C125
- 機能性関与成分： Q-1 乳酸菌 (*L. plantarum* TK61406) 25 億個
- 届出表示： 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。
- 一日摂取目安量： 50g (1/4 パック)

参考：機能性表示食品とは

- 事業者の責任において、特定の保健の目的が期待できる旨を商品パッケージに表示する食品として、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。また、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
- 機能性表示食品の利用にあたっては、商品の使用のみならず、食生活を見直すことも大切です。商品パッケージにも「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを。」と表示し、訴求しています。

以上