

純日本品質

東海漬物

平成 29 年 10 月

〈ニュースリリース〉

東海漬物株式会社

東海漬物の機能性表示食品 第 2 弾！
～ 自社独自の 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」が機能性表示食品として受理

東海漬物株式会社（本社：愛知県豊橋市、社長：永井英朗）が、消費者庁に届出しておりました「植物性乳酸菌 匠乃キムチ」が、機能性表示食品として消費者庁に受理され、届出番号が発番されました。

当社では、漬物由来乳酸菌の研究を長年続け、様々な機能性について検証を続けております。「植物性乳酸菌 匠乃キムチ」は、Q-1 乳酸菌（*L. plantarum* TK61406）を機能性関与成分とした商品です。本品の一日摂取目安量 50g（1/4 パック）には、25 億個の Q-1 乳酸菌が含まれており、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。当社は、この度の受理により、おなかの調子が気になる方に適した本品の発売を予定しております。

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。

「植物性乳酸菌 匠乃キムチ」届出内容

たくみの

- 商品名：植物性乳酸菌 匠乃キムチ
- 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。
- 一日摂取目安量： 50g（1/4 パック）
※ 1 パックの内容量： 200g



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。

※届出の詳細については、以下 URL（消費者庁ホームページ）よりご確認ください。

【消費者庁 HP】

<http://www.caa.go.jp/foods/index23.html>

【一般向け公開情報】

<https://www.fld.caa.go.jp/caaks/cssc02/?recordSeq=41708100220203>

【有識者向け公開情報】

<基本情報>

<https://www.fld.caa.go.jp/caaks/cssc08/?recordSeq=41708100220203>

<機能性情報>

<https://www.fld.caa.go.jp/caaks/cssc06/?recordSeq=41708100220203>

<安全性情報>

<https://www.fld.caa.go.jp/caaks/cssc03/?recordSeq=41708100220203>

以上