

腸内デザイン共創プロジェクト7社連携で「短鎖脂肪酸メディアフォーラム」を共催！
～3月4日に「短鎖脂肪酸の日」を制定し、企業横断連携で社会への啓発・普及活動を推進～

ホクト株式会社（本社：長野県長野市、代表取締役社長 水野雅義、以下「当社」）ではこのたび、業界を横断した7社の有志企業（江崎グリコ株式会社、カルビー株式会社、株式会社ダイセル、帝人株式会社、株式会社メタジェン、森下仁丹株式会社、当社）が集結し、腸内細菌がつくる代謝物質「短鎖脂肪酸」に関する理解を深め、短鎖脂肪酸を産み出すライフスタイルを生活者により普及していくことを目的とする活動の一環として、「短鎖脂肪酸の日」の制定およびメディア関係者向けにメディアフォーラムを共催しました。



本メディアフォーラムでは、「3月4日・短鎖脂肪酸の日」制定記念セレモニーのほか、各社で実践する活動内容などを紹介いたしました。その中で当社は、株式会社メタジェンとの共同研究による『きのこの継続摂取による短鎖脂肪酸の増加 および 免疫機能の増強に関する研究報告』について発表しました。（別紙）研究内容に関する資料

今後も当社は、きのこという食材を摂取することによる「健康効果」を追求し、食に対する科学的根拠のある付加価値により、消費者一人ひとりが自分自身の健康維持や疾患予防に役立てられる社会の実現に貢献してまいります。

【ホクト株式会社】
代表・・・・・・・・・・代表取締役社長 水野雅義
所在地・・・・・・・・長野県長野市南堀 138-1
〈公式サイト URL〉
<https://www.hokto-kinoko.co.jp/>

＜本件に関するお問い合わせ＞
ホクト株式会社 マーケティング課 担当：鈴木・伊藤
TEL： 026-243-3115
mail： mika.suzuki@hokto-kinoko.co.jp
risa.itou@hokto-kinoko.co.jp



『きのこで菌活・腸活』 きのこ・短鎖脂肪酸・免疫の関係



「きのこで菌活」とは

まず「菌活」とは、きのこなどの身体によい「菌食材」を食事にとりいれ、身体の内側から健康で美しくなる、そんな食習慣のことです。
中でもきのこは菌100%でできた、菌そのものだけを食べることができる唯一の食材。
きのこは漢字では「菌」と書き、「菌食材の王様」とも呼ばれている食材です。
そんなヘルシー食材「きのこ」で行う菌活を「きのこで菌活」と呼んでいます。



ヒトでの臨床試験により、きのこを毎日食べることで腸内環境と免疫機能がよくなることが分かりました

ポイント1

たんさしぼうさん
短鎖脂肪酸

腸内環境を改善し、全身の健康に関わっている。特に、免疫機能の向上、便秘、腸内炎症、代謝改善が期待される。

ポイント2

アイジーエーこうたい
IgA 抗体

全身の粘膜に存在し、病原体の侵入を防ぐ。腸だけでなく、のどや鼻でも増えて感染予防に役立つと考えられる。

きのこ摂取による免疫機能向上メカニズム



腸内環境が良好な人ほど、きのこを食べるとIgA抗体が増えやすいことも判明！

『きのこで菌活・腸活』は免疫機能アップに役立ちます