

## 日本初\* 血管のしなやかさ維持に役立つヨーグルト！ 血管年齢が気になる方に朗報！

### 機能性表示食品「LKMヨーグルト BV しなやか血管サポート」新発売

2022年10月3日（月）より

関西、東海、北陸（一部地域を除く）のスーパー・コンビニエンスストアで先行発売開始

協同乳業株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：宮崎 幹生）は、ビフィズス菌 LKM512 とアルギニンが加齢とともに低下する血管のしなやかさ維持に役立つ機能性表示食品「LKMヨーグルト BV しなやか血管サポート」を10月3日（月）より関西、東海、北陸（一部地域を除く）のスーパー・コンビニエンスストアで先行発売いたします。



血管は加齢とともに老化してしなやかさを失い、気づかぬうちに様々な健康リスクにつながると言われています。今回新たに発売となる機能性表示食品「LKMヨーグルト BV しなやか血管サポート」は、血管や血圧に悩みを抱える人に向けた、日本初<sup>\*1</sup>の血管のしなやかさ維持に役立つヨーグルトです。

本商品に含まれるビフィズス菌 LKM512 とアルギニンは、血管柔軟性を改善することが科学的に確認されています。毎日続けやすい味わいで脂肪 0<sup>\*2</sup>。血管年齢が気になる中高年の方におすすめです。

<sup>\*1</sup>ビフィズス菌 LKM512 とアルギニンが加齢とともに低下する血管のしなやかさ（柔軟性）（血管を締め付けた後に開放した時の血管の拡張度）維持に役立つ機能性表示の届出が消費者庁に受理された日本初のヨーグルト（消費者庁 機能性表示食品公表情報に基づく協同乳業調べ（2022年5月））

<sup>\*2</sup>食品表示基準による

#### ■ 商品特徴

<血管のしなやかさ維持に役立つ日本初<sup>\*1</sup>のヨーグルト>

ビフィズス菌 LKM512 とアルギニンが加齢とともに低下する血管のしなやかさ（柔軟性）（血管を締め付けた後に開放した時の血管の拡張度）維持に役立つ機能性表示食品です。

### <臨床試験の結果>

疾病に罹患していない中年期以降の男女を対象に、ビフィズス菌 LKM512(10 億個)およびアルギニン (600mg) を含むヨーグルトを 12 週間継続摂取することで、ビフィズス菌 LKM512 およびアルギニンを含まないヨーグルトと比較して、血管柔軟性 (反応性充血指数 : RHI) の増加が有意に高くなり ( $p < 0.05$ )、血管柔軟性改善効果が認められました。(Matsumoto et al. Nutrients 11:1188, 2019)

### <ほんのり甘くて毎日続けやすい>

ほんのり甘い加糖タイプのヨーグルトです。毎日続けやすい味わいで脂肪 0<sup>\*2</sup>。食前、食後、おやつ、お好みのタイミングでお召し上がりください。

## ■ 開発背景

日本人の 4 人に 1 人は、血管系疾患で死亡しています (厚生労働省「令和元年人口動態統計」)。若く健康な血管はしなやかで弾力がありますが、加齢とともに弱り、しなやかさは低下します。血管のしなやかさの低下は自覚症状がないまま進行するため、気づかないうちに血液の通り道が狭くなったり、血栓ができたりして詰まり、様々な健康リスクにつながると言われています。

協同乳業は 20 年以上に及ぶ研究によって、独自に研究しているビフィズス菌 LKM512 とアルギニンを摂取することで、細胞の成長や分裂をはじめ、細胞の健全 (正常) な活動に欠かせない生理活性物質ポリアミンがほぼすべての日本人の腸内で作り出されることを発見しました (特許第 5881801 号)。さらに、おなかの中でポリアミンを増やすことで、血管内皮機能が改善することを見出すことに成功しました (Matsumoto et al. Nutrients 11:1188, 2019)。この技術を利用し開発したのが、今回発売する機能性表示食品「LKM ヨーグルト BV しなやか血管サポート」です。

## ■ テレビ CM

血管年齢が気になり始めた中高年の方に向けたテレビ CM を 2022 年 10 月 8 日より関西・東海エリアで放映開始いたします。



## ■ ブランドサイト

[URL] <https://www.meito.co.jp/lkm-bv/>

## ■ 機能性表示について (届出番号 G1398)

機能性関与成分 : ビフィズス菌 LKM512 (*Bidobacterium animalis* subsp. *lactis*) 10 億個  
 アルギニン 600mg

届出表示 : 本品には、ビフィズス菌 LKM512 (*Bidobacterium animalis* subsp. *lactis*) とアルギニンが含まれます。ビフィズス菌 LKM512 とアルギニンには、加齢とともに低下する血管のしなやかさ (柔軟性) (血管を締め付けた後に開放した時の血管の拡張度) の維持に

役立つ機能が報告されています。

1日当たりの摂取目安量：1日1個（100g）を目安にお召し上がりください。

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

※本品は、事業者の責任において特定の保険の目的が期待できる旨を表示するものとして、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。

※摂取上の注意：本品は多量摂取により、疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。

※本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

※本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。

※疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。

※体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。

### 【商品概要】

商 品 名：LKMヨーグルト BV しなやか血管サポート

種 類 別：発酵乳

内 容 量：100g

保 存 方 法：要冷蔵（10℃以下）

エ ネ ル ギ ー：77 kcal

発 売 地 域：大阪、京都、兵庫、滋賀、奈良、和歌山、愛知、岐阜、三重、静岡、福井、石川、富山

希望小売価格：133円（税抜）

発 売 日：2022年10月3日（月）

### 【協同乳業株式会社とは】

協同乳業株式会社は、1953年12月に酪農との共生を掲げて創業し、以来60年以上お客様の立場に立った商品開発と、進取の気風を持った確かな技術力で数々のロングセラー商品に恵まれました。

1955年3月にはデンマークから輸入した機械で日本初の「アイスクリームバー」の生産を開始、1960年には日本初の当たりつきアイス「ホームランバー」を発売し、2020年に60周年を迎えることができました。その後、本格的な「カスタードプリン」の工業化など様々な“日本初”のヒット商品を開発することが出来ました。

また、2011年8月には、世界で初めてプロバイオティクス※（ビフィズス菌 LKM512）を用いて哺乳類（マウス）の寿命を伸ばすことに成功し、その成果論文が米国の科学ジャーナルに掲載されました。

2016年3月には乳業界初の交流高電界殺菌法を用いた「農協牛乳」を関東エリアで発売し、2020年3月より東海エリアへ、2021年4月より関西エリアへ拡大。2019年3月より「農協珈琲」、同年10月より「農協ヨーグルト」をそれぞれ発売いたしました。

2022年6月1日農協牛乳は発売50周年を迎えることが出来、同年6月15日より弊社は全農グループに加わりました。これからも、自然の恵みを大切に、酪農家が生産する乳の持つ価値を最大限に活かした商品を消費者に提供することで、健康で豊かな食文化の創造につとめてまいります。

※腸内フローラのバランスを改善することにより人に有益な作用をもたらす生きた微生物です

### 【会社概要】

会 社 名：協同乳業株式会社



代表取締役 社長：宮崎 幹生

本 社 所 在 地：〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町 17-2

事 業 内 容：1. 牛乳、アイス、デザート、乳製品の製造、販売  
2. 牛乳をもとにした素材事業など

企 業 U R L： <https://www.meito.co.jp/>

■ 商品に関するお客様お問い合わせ先

協同乳業株式会社 お客様相談室 0120-369817 (ミルクハ イーナ)