



**「菌ケア*3箇条」を1本で手軽に簡単に叶える
健康と美しさを保つ独自処方の菌ケアドリンク「KINS BIO DRINK」
2023年9月2日(土)より Makuake にて受注予約開始**

*美しさと健康を保つために菌でケアすること

総合的な菌ケア*サービスを展開する株式会社 KINS（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：下川稜、以下 KINS）は、2023年9月2日(土)より、クラウドファンディングサービス Makuake(マクアケ)にて KINS の提案する「菌ケア3箇条」を1本で叶える独自処方のドリンク「KINS BIO DRINK」の受注予約を開始いたします。

KINS BIO DRINK は、KINS の提案する 1. 菌を取り入れる 2. 菌のエサを与える 3. 菌の邪魔をしないという「菌ケア3箇条」をバランスよく1本で簡単に叶えることができるドリンクです。さらに、菌ケアをしたい方だけではなく、アルコールや高脂質な食事、偏った食事が多く、消化機能を酷使している方にも飲んでいただきたく、乱れた食生活によって疲れた内臓を休ませるファスティング中の栄養補給にも最適です。

味わいは、フルーティな酸味と程よく優しい甘みのベースに、スパイス&ハーブの風味とピリッとしたジンジャーのアクセントを効かせました。

今回 Makuake（マクアケ）にて発売を開始いたしますが、Makuake は日本の最前線の技術や価値観が反映された新商品が次々と登場する場所です。「菌ケアを世の中の当たり前にする」という KINS のミッションを基に、より多くの年齢や性別の方に菌ケアを知っていただくため、クラウドファンディングという形で今回チャレンジしていきます。

KINS BIO DRINK の特徴

多彩な栄養と KINS 独自の成分をバランスよく配合し、1本で菌ケアを叶えます。
乱れた食生活によって疲れた内臓を休ませるファスティングのお供にも最適です。

01 | 菌を入れる 22種類の乳酸菌・ビフィズス菌

KINS にて販売しているサプリメント (ORIGINAL) にも使用している 22種類の乳酸菌・ビフィズス菌を配合し、生きた菌を摂取することが出来ます。

02 | 菌のエサを与える

○ 400種類以上の栄養が凝縮した、KINS 独自原料*

ペプチドや中間代謝産物は 181種類、アミノ酸は 20種類など、合計 409種類の多様な成分が詰まった KINS 独自原料を配合。「発酵のちから」を詰め込みました。*国産有機大豆を 21種の乳酸菌・ビフィズス菌で発酵させたエキス (乳酸菌生産物質)

○ 水溶性食物繊維 難消化性デキストリン

腸内細菌が活躍する上で必須な水溶性食物繊維で、腸内細菌の栄養となる水溶性食物繊維を製品 100g あたり 13.0g と高配合。1日分 (20mL) でレタス 2.7個分、玄米ごはん 1.4杯分もの食物繊維*を手軽に補えます。善玉菌のエサとなるプレバイオティクスだけでなく、腸のおそうじもサポートします。

*レタス1個分に含まれる食物繊維量1.1g、玄米ごはん1杯 (150g) に含まれる食物繊維量 2.1gとした場合

○ 植物由来発酵エキス

日本古来より健康に良いといわれる野菜・果物・野草・海藻・穀類から 75種類の素材を厳選し、75種の素材から浸透圧抽出したエキスを有用性の高い 10種の乳酸菌を使って発酵。さらに、3年以上かけて熟成・発酵させて作られたエキスを使用しています。18種のアミノ酸などが含まれる栄養豊富なエキスです。

○ 7種のハーブ (東洋ハーブ)

日本人にも馴染みのある 7種の東洋ハーブ (シナモン、リコリス、アカメガシワ、グローブ、ジンジャー、金時ショウガ、フェンネル) を配合。スパイス&ジンジャー配合でホットで飲めば温活にも。

03 | 菌の邪魔をしない 自然由来成分

腸内環境を悪化させると言われている白砂糖不使用。さらに、リーキーガットの要因であるグルテンもフリーです。



開発背景

KINS は、健康と美しさの維持のために菌と生きるライフスタイル「菌ケア」を提案しているブランドです。「菌ケア」を提案しているのは慢性的に抱える不調が、実は全身に 1000 兆個いるとも言われている常在菌のバランスが崩れているサインかもしれないから。

腸、皮膚、頭皮、口腔、女性は膣の中にもあらゆる箇所には常在菌は存在し、肉体的な健康も、精神的な健康・美容も、様々なことを菌が司っています。そのため、菌のバランスが崩れると人それぞれ様々な形で影響が出てくるのが世界的な研究により明らかになっています。

この菌バランスを整えるためには、食事やスキンケア、毎日の生活習慣から菌を意識して行動することが重要と言えます。そこで KINS は、皆さまに分かりやすくお伝えするために「菌ケア 3 箇条」という食生活を中心に菌を意識する指標を提唱しています。

菌を意識しなければいけないのは、普段何気なく取り入れている食事によって最適な菌のバランスを揺るがすものがいくつもあるためです。それらを知らずに日々習慣として積み重ねてしまうことで、菌のバランスを崩し大切な腸の機能を低下させてしまっている可能性があります。コンディションやパフォーマンスの最大化を図るためには、食生活を見直すことで目には見えない菌のバランスを整えることが何よりも重要です。

概要

発売日：2023年9月2日(火) 予約開始

商品名：KINS BIO DRINK (キンズ ビオ ドリンク)

価格：6,480 円 (税込)

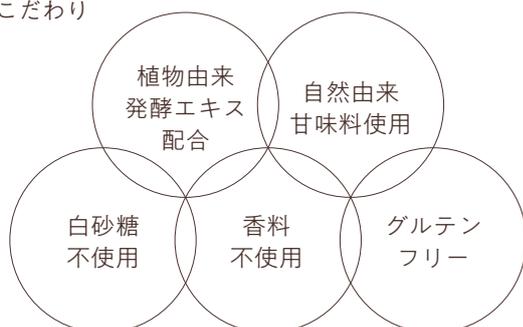
容量：480ml

使い方：付属の計量カップにて 1 回あたりの目安を 20ml でお召し上がりください。

そのままはもちろん、炭酸やお水で割っていただくともよみやすくなります。

特記事項：ハチミツが含まれますので、1歳未満の乳児には与えないで下さい。

5つのこだわり



原材料：難消化性デキストリン（フランス製造）、精製はちみつ、オリゴ糖シラップ、植物発酵エキス（黒砂糖、キャベツ、イチゴ、リンゴ、その他）、焦がしはちみつ、ショウガエキス、ハーブエキスパウダー、乳酸菌生産物質、マルトデキストリン、乳酸菌末、ラクトース/酸味料、安定剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、乳化剤、（一部に乳成分・キウイフルーツ・大豆・もも・りんごを含む）

【読者お問合せ先】 KINS (キンズ) E-mail : kins-concierge@yourkins.com

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 PR 袴田 TEL 070-3155-9866 E-mail hakamata@yourkins.com

KINS FASTING PROGRAM

一定時間食事制限をするファスティングは、適度に行うことで腸内細菌のバランスを変え、代謝アップや食欲のコントロールに寄与し、食べ過ぎを防ぐことでカロリーダウンに繋がると言われています。ファスティングは非肥満者に多いバクテロイデス（痩せ菌）の数を増やすことが報告されています*。しかし、間違ったファスティングによりリバウンドを引き起こしてしまったり、栄養不足により筋力や代謝低下を招くなど体調のトラブルや、腸内細菌に必要な栄養が不足するなど菌ケアにおいてもデメリットがあり、継続が難しいという課題がありました。

そこで今回、16時間ファスティングをするプログラム「KINS FASTING PROGRAM」を開発。8時間の間はきちんと通常通りの食事をとっていただきながら、16時間の間は菌ケア成分を取り入れられる独自処方の本ドリンクを飲んでいただくことで、丸1日など辛い断食ではなく、無理なくご自身のペースに合わせてファスティングが可能となっています。さらに、KINS ならではのサービス、KINS コンシェルジュが菌ケア食事のアドバイスやお客様のご相談内容に回答し、寄り添いながら健康習慣をサポートいたします。

KINS お薦めの PLAN



*参考文献：Zeb F, Wu X, Chen L, Fatima S, Haq IU, Chen A, Majeed F, Feng Q, Li M. Effect of time-restricted feeding on metabolic risk and circadian rhythm associated with gut microbiome in healthy males. Br J Nutr. 2020 Jun 14;123(11):1216-1226. doi: 10.1017/S0007114519003428.