



悪玉 (LDL) コレステロールが気になる方に、当社オリジナル原料で初のお社導入事例

小林製薬の「コメバイオ紅麹」を使った 機能性表示食品のせんべいが ZERO PLUS 社から発売



小林製薬株式会社（本社：大阪府大阪市、社長：小林章浩、以下「小林製薬」）が BtoB 事業で販売する原料「コメバイオ紅麹」を配合した機能性表示食品「悪玉コレステロールを下げるのに役立つ 濃厚チーズせんべい」が、株式会社 ZERO PLUS（本社：福岡県福岡市、社長：弥富圭一郎、以下「ZERO PLUS」）より 2024 年 3 月 15 日（金）に全国にて発売されます。

当社では 2016 年以来、伝統的固体発酵法により国内で製造した紅麹^{*}の機能研究や新製品開発、原料販売の事業化に、国内で唯一取り組んできました。今回の ZERO PLUS から発売される製品が、「コメバイオ紅麹」ブランドの原料として初めての他社導入事例であり、今後も自社や様々なパートナーさまの製品を通じて、「コメバイオ紅麹」のチカラを日々の生活にお役立ていただくことを目指してまいります。

※米などの穀類を紅麹菌（ベニコウジカビ/Monascus 属カビ）で発酵させてできた紅色の麹。中国では紹興酒の製造、日本では沖縄の発酵食品、「豆腐よう」に使われています。



紅麹原料

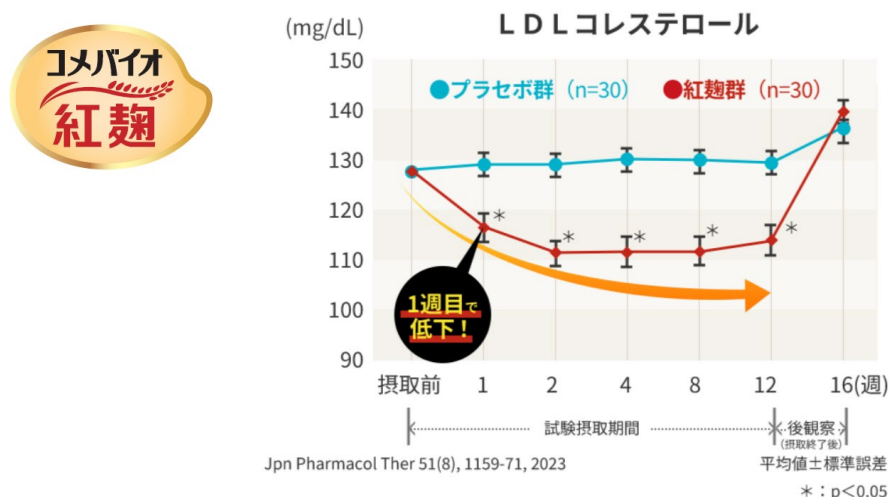
<開発の背景>

ZERO PLUS の食のブランド「KUTEMI」は、「おなかの脂肪を減らす」機能をもったせんべいなどを販売してきました。その中で、ブランドの次の製品として「おなかの脂肪が多い方は相関して悪玉コレステロール値も高い」ことに着目し、悪玉コレステロールを下げることを目的としたせんべいを検討することとなりました。そこで、当社が保有するせんべいと同じ「米」を発酵させた「コメバイオ紅麹」が持つ有効性に着目いただき、原料として使用した機能性表示食品のせんべい発売にいたしました。

<小林製薬の「コメバイオ紅麹*」とは>

小林製薬が自社オリジナル原料として開発した紅麹です。発酵に 40 日以上もの時間をかけて作られる「コメバイオ紅麹」は、多くの有用成分を含んでいます。有用成分の一つである「米紅麹ポリケチド」のヒト臨床試験では、**摂取 1 週間後に悪玉コレステロール値が有意に低下することが確認**されています。

※コメバイオ紅麹は小林製薬の登録商標です。



試験デザイン: 無作為化二重盲検プラセボ対照並行群間比較試験

対象者: LDL コレステロール値 120~139mg/dL の LDL コレステロール値が高めの健常成人男女。プラセボ群 (n=30)、米紅麹ポリケチド 2mg 群 (n=30)

試験食: 米紅麹ポリケチドを 2mg/日 含有する錠剤または、外見は同一で米紅麹ポリケチドを含まない錠剤

摂取期間: 12 週間

機能性関与成分の研究レビューで採用した論文のうち代表的な 1 報の結果に基づき、作成

引用: 薬理と治療, 51(8), 1159-71(2023)

また、当社の「紅麹コレステヘルプ」は、「米紅麹ポリケチド」を機能性関与成分として初めて届出された食品です。2021 年の発売以降、売上は伸長しており、2023 年は初年度売上高の約 4 倍と多くのお客さまにご支持いただくブランドに成長しています。

今後も自社や様々なパートナーさまの製品を通じて、「コメバイオ紅麹」のチカラを日々の生活にお役立ていただくことを目指してまいります。



製品「悪玉コレステロールを下げるのに役立つ 濃厚チーズせんべい」に関する詳細は、ZERO PLUS のリリースをご覧ください。

URL : <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000021.000018955.html>

<コメバイオ紅麹に関するお問い合わせ先>

小林製薬株式会社 広報・IR 部

広報1グループ(大阪): 06-6222-0142 広報2グループ(東京): 03-5602-9913

MAIL : kobayashi-kouhou@kobayashi.co.jp