

タカノ
フーズ

免疫の機能性は約 1.5 倍 スーパー納豆菌 S - 903



▲Wパワーで健康をサポート

1932 年（昭和 7 年）創業の納豆のトップメーカー。「極小粒ミニ 3」は 80 年代に発売されたロングセラーで、業界を代表する NB 商品だ。近年は健康ニーズの高まりもあり、「すごい納豆 S - 903」が販売好調。トライ購入がリピートへつながり、非常に高い伸び率で伸長している。

同商品は身体を守る S - 903 納豆菌を使っており、おいしさも健康も満足できる。S - 903 乳酸菌は 12 年に特許を取得。匂いが控えめで食べやすい。添付たれは乳酸菌を配合。納豆菌と乳酸菌の W パワーで健康をサポートする。また、「容器の角でゴミ袋が破ける」というユーザーの声に対応し、角丸容器を採用している。

納豆は古くから愛されてきた日本の伝統食で、現代も食卓の定番だ。おいしさに加えて、その健康効果も多くの人に評価されており、健康のため

に納豆を食べる人も少なくない。しかし、納豆にはまだあまり知られていない健康価値が多々ある。そこで同社が設立したのが、おかめ「納豆サイエンスラボ」。納豆の正しい知識や健康価値、その重要性を広く発信している。

活動内容は、納豆・納豆菌の健康価値、S - 903 納豆菌に関する各種セミナーおよびイベントの開催、S - 903 納豆菌に関する研究情報（健康情報など）の情報発信、医師や研究者との共同研究の実施などだ。

納豆を作るために利用される納豆菌は、わらなどに付着している枯草菌の一種。採集された環境によって多くの種類の納豆菌があり、味や匂い、健康に与える菌の性質がそれぞれに異なる。同社は納豆菌を長年収集し、研究して、2200 種以上の納豆菌の性質を明らかにしてきた。

そして、幾多ある納豆菌の中から、納豆製造に向いていて、免疫に対する機能性が非常に高いスーパー納豆菌を見つけ出した。それが S - 903 乳酸菌だ。S - 903 乳酸菌は、納豆製造に一般的に使われている納豆菌に比べて、免疫に対する機能性が約 1.5 倍もある。

マウス実験で、S - 903 納豆菌がインフルエンザウイルスの増殖を抑制し、感染後にも体内での抗体生産量を高める効果があると確認された。また、その関与成分としては S - 903 納豆菌と、S - 903 納豆菌が大豆を発酵させることで作り出される納豆の糸成分の可能性が示唆された。



▲伝統食品の納豆は現代も食卓の定番