

2018年10月18日
株式会社ポジティブ・フード



一人前で約 50 億個の S B L 88 乳酸菌がとれる

「乳酸菌もつ鍋」発売のお知らせ

博多の味を楽しめる居酒屋を営んでいる「ポジティブ・フード」（本社：東京都港区、代表：代表取締役 畑 久美子）は、博多焼酎居酒屋もつ福西新橋店、赤坂店にて「7種のきのこの乳酸菌もつ鍋」を一人前 1,690 円（税抜）で 2018 年 11 月 5 日（月）から提供を開始致します。



■乳酸菌もつ鍋って何？

もつ鍋に乳酸菌がはいっていて、より深みのある味に

便秘改善や風邪予防に効果があることで知られている乳酸菌ですが、実はいろいろな働きがあります。

乳酸菌を取り入れ、おなかの調子を整えると言う事は健康だけでなく美容にも良い影響が。

大麦由来の SBL88 という乳酸菌が配合してあるみそを使用したきのこたっぷりのもつ鍋。一人前で乳酸菌約 50 億個がとれます。

特製とんこつみそスープ

6時間かけていちから作ったもつ鍋屋のとんこつスープをベースに、厳選した数種類のみそを合わせ、旨みあふれる濃厚なスープになっております。

具材は、芝浦市場から直送の新鮮な和牛もつ（小腸・はつ・せんまい）・キャベツ・にら・ごぼう・九条ねぎ・たもぎだけ・舞茸・白舞茸・しめじ・ブナピー・えのき・山えのきの7種のきのこです。

宴会が増える時期きのこでオルニチン摂取

オルニチンは、肝臓の代謝や解毒作用をサポートするので、二日酔いの予防になることで知られています。

オルニチンを多く含む食材といえばシジミが有名ですが、きのこにはシジミの5~7倍含まれています。

何かと飲む機会が増えるこの時期にはうってつけの食材です。

ベのチーズリゾットは腸内環境を正常に

チーズに含まれる乳酸菌は、やはり加熱すると死滅してしまいます。ですが、最近の研究によって乳酸菌の死骸は腸に定住をしている善玉菌の餌となって有効に働くことがわかってきました。

「7種のきのこの乳酸菌もつ鍋」限定のチーズリゾット460円(税抜)は、きのこの旨み、和牛もつの旨みが溶け込んだ濃厚なみそスープに2種のチーズがとろりと合わさった極上リゾットになっております。



■開発のきっかけ

昨今、「糖質制限」や「菌活（体に良い菌を積極的に取り入れる）」が流行しております。

健康を意識した商品が相次いで開発され、外食チェーンでも続々と健康・ヘルシーメニューを打ち出すなど、世間は「健康志向」に向いております。

そこで、健康を意識したメニューを打ち出すのはどうかと考えました。

免疫力アップやインフルエンザ、花粉の対策で乳酸菌を口にするよう推奨されています。

主にヨーグルトなどで摂取されていましたが、最近ではいろんなものに配合されています。

そこに着目し、お客様の健康への関心にもお応えできであろうもつ鍋を開発するに至りました。

冬は特に注目の集まる乳酸菌入りのみそを使用し、きのこたっぷりでおなかに優しいもつ鍋を開発しました。

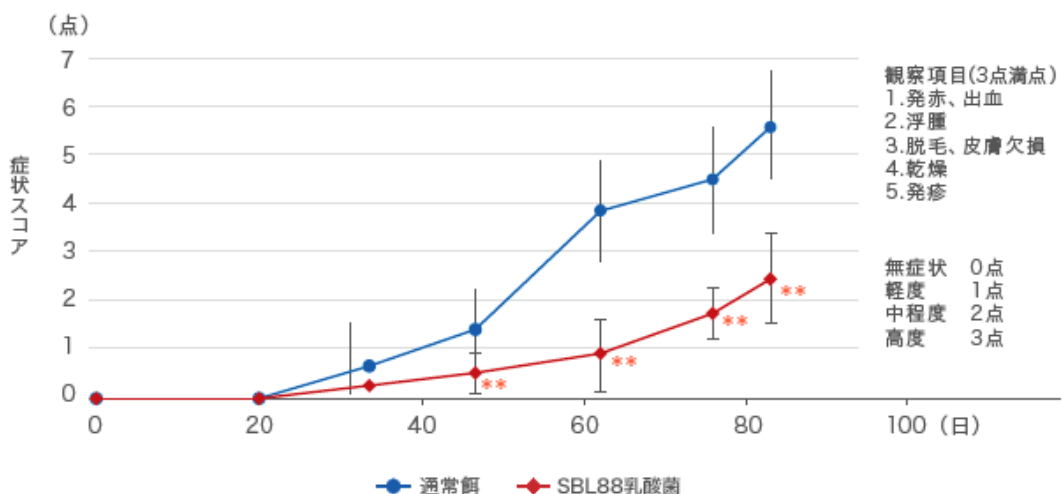
■SBL88 乳酸菌の効果

免疫バランスを整え、アレルギー・花粉症の対策に

SBL88 乳酸菌は、サッポロビールが長年の研究においてビールの品質管理や新商品開発のためにストックしていた約 700 株の乳酸菌の中から見つけ出した、1995 年に分離されていた乳酸菌です。

これを用い、花粉症、アトピー性炎症の改善効果について試験を実施したところ、アレルギー症状を有するマウス 10 匹のうち 8 匹のマウスにおいて、皮膚上の出血、浮腫、脱毛、乾燥、発疹などのアレルギー症状が軽減されました。

SBL88 乳酸菌のアレルギー体質改善機能

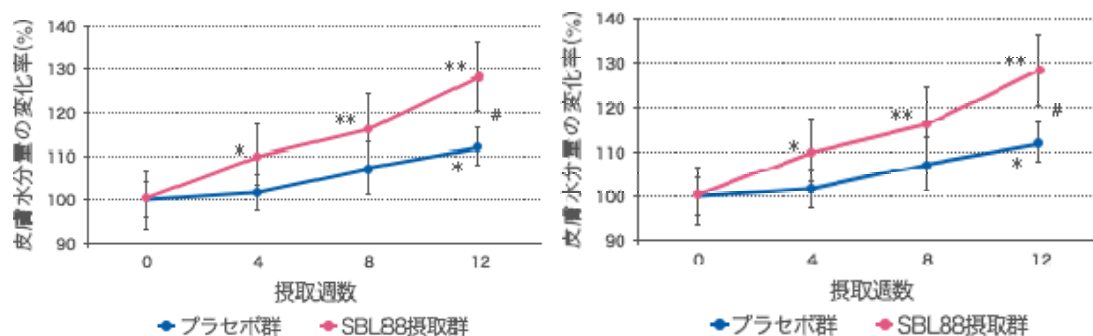


保湿や皮膚バリアの機能向上作用で肌のうるおいを整える

マウスでの試験でSBL88 乳酸菌の摂取が皮膚のバリア性を向上(経皮水分蒸散量を低減)させる効果が認められました。

この結果に基づき、肌の乾燥が気になる方にご応募頂き、ヒトで試験を行った所、乳酸菌含有食品摂取頻度の少ない方(週1回未満)がSBL88 乳酸菌を摂取した後で、摂取前及びプラセボ摂取に比べて首や目の下の皮膚水分量の有意な上昇が認められました。

乾燥するこの時期にとっても有効です。



※サッポロホールディングス株式会社HPより抜粋

■乳酸菌もつ鍋概要

名称：7種のきのこ乳酸菌もつ鍋

発売日：2018年11月5日

価格：一人前 1,690円(税抜)

販売場所：博多焼酎居酒屋もつ福西新橋店、もつ福赤坂店

特徴：一人前にSBL88 乳酸菌約50億個含有のみそを使用した、きのこたっぷりのもつ鍋。とんこつスープをベースに、厳選した数種類のみそを合わせたスープ。

具材は、小腸・はつ・せんまい・キャベツ・にら・ごぼう・九条ねぎ・7種のきのこ。

製品に関するお問い合わせ先：株式会社ポジティブフード TEL：03-5521-1905

■提供店舗

【店舗名】：もつ福 西新橋店

【営業時間】：月～金 ランチ 11：30～13：30

ディナー17：00～23：30

土 ディナー17：00～22：30

日曜・祝日定休日

【電話番号】 : 03-3593-0229

【住所】 : 東京都港区西新橋 2-5-11 NTKビルB1

【店舗名】 : もつ福 赤阪店

【営業時間】 : 月～金 17:00～23:30

土 17:00～23:00

日曜・祝日定休日

【電話番号】 : 03-5549-1970

【住所】 : 東京都港区赤坂 6-4-17 オークビル1F

■会社概要

社名 : 株式会社ポジティブ・フード

本社所在地 : 東京都港区西新橋 1-10-7 ミノルビル2F

設立年 : 1999年10月

業種 : 外食サービス

事業内容 : 飲食店経営・コンサルティングなど

従業員数 : 60名

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社ポジティブ・フード

担当 : 三神有悟・伊藤麻衣子

[TEL : 03-5521-1905](tel:03-5521-1905) FAX : 03-5521-1906

e-mail: pf_info@positivefood.com