

2018年 2月 19日
株式会社ポジティブ・フード



報道関係者各位

一人前で約 100 億個のシールド乳酸菌®がとれる
今年の花粉に「乳酸菌もつ鍋」
6年ぶり大量飛散に備え、免疫力アップ！

博多の味を楽しめる居酒屋を営んでいる「株式会社ポジティブ・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、赤坂店にて大好評発売中の「7種のきのこの乳酸菌もつ鍋」一人前 1,690 円（税抜）に加え、名物「博多明太もつ鍋」一人前 1,690 円（税抜）にもシールド乳酸菌®を加えるオプション プラス 100 円（税抜）も販売中！



■乳酸菌もつ鍋って何？

乳酸菌入りもつ鍋で免疫力アップ

乳酸菌きのこもつ鍋に加え、名物「博多明太もつ鍋」にもシールド乳酸菌®を加えるオプション プラス 100 円（税抜）も好評発売中です。

免疫力を高める効果が期待されている、注目の「シールド乳酸菌®」を使用。

加熱しても効果が変わらないことから、幅広い可能性を秘めた乳酸菌です。

なんと一人前で、シールド乳酸菌®1日摂取目安量の 100 億個がとれます。

今年の花粉は 6 年ぶりに大量飛散とされているので、この機会に是非ご賞味ください。

■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）」が流行しているのをはじめ、健康を意識した商品が相次いで売られています。

外食チェーンでも続々と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、花粉症への対策効果を期待して、乳酸菌を口にすることも多くなってきましたが、加熱するとその効果が消滅するとされている生菌を、主にヨーグルトなどで摂取していました。

そして今、加熱料理に向いている「シールド乳酸菌® M-1」が話題を呼んでいます。インフルエンザやノロウイルスなどが流行する冬に向けて、「乳酸菌もつ鍋」を開発致しました。

■シールド乳酸菌®の取り組み

森永乳業が保有する数千株の中から、“からだを守る働き”をキーワードに開発に着手しました。

菌株の選定、培養条件の模索、臨床実験など、7年かけて商品化したヒト由来の乳酸菌です。

生菌の状態ではなく殺菌菌体としても、“からだを守る働き”をサポートします。

盾（シールド）のように外敵からカラダを守るイメージからこのように名付けました。

水分や熱に弱い生菌では難しかった食品への配合がかのうであり、多様な食品への応用が進んでおります。

また、米国の制度において安全性が評価されたことで米国での販売が可能になり、今後海外市場での拡大にも努めてまいります。

■乳酸菌もつ鍋概要

- ・7種のきのこ乳酸菌もつ鍋一人前 1,690円（税抜）
- ・博多明太もつ鍋も2月4日月曜日～乳酸菌もつ鍋に変更可能
一人前 1,490円（税抜）にプラス100円（税抜）で乳酸菌もつ鍋に変更可能

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：一人前にシールド乳酸菌®100億個含有のもつ鍋です。

インフルエンザ・風邪・花粉予防への効果が期待され、近年注目を集めています。

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**

