

強い乳酸菌が、体本来の強さを引き出す

北の乳酸菌 健康食品

北海道の農家の漬物樽の中で植物性乳酸菌が発見された。消化液耐性が強く、生きて腸に到達し腸内環境を整えるだけでなく、大腸菌O-157の培養細胞付着を阻害する効果もあるという。北海道の気候と風土に適したこの乳酸菌は「HOKKAIDO株」と名付けられ、これを活用した機能性食品の開発を北海道が後押ししている。

この乳酸菌に着目し商品化したのが、富山県にある配置薬メーカー源平製薬(株)の「北の乳酸菌」だ。同社のグループ会社である北海道源平薬品(株)が道内での販売を手掛けている。

「HOKKAIDO株のすごいところは、マイナス80℃でフリーズドライ加工しても乳酸菌が生きのまま腸に到達できる耐寒性と強さにある」と話すのは源平製薬(株)専務取締役の佐渡英泰さん。

この強い菌の培養液には道産大豆トヨマサリの豆乳が使われている。「HOKKAIDO株と最も相性が良く、より濃密に乳酸菌を培養でき、腸内でも善玉菌の成長・増殖を促す効果がある。品質の高い道産素材を選ぶことで、より高い付加価値を付けたかった」と語る。

また、今年の7月には、より飲みやすくするために成分を改良し、「北の乳酸菌ぶらす」として発売を開始。オリゴ糖とビフィズス菌を配合して、整腸作用効果を高めたほか、毎日無理なく続けられるよう、さっぱりとしたヨーグルト風味にした。

佐渡専務は、「『安心をご家庭まで』をモットーに配置薬を通して人々が健康であることので力になりたいです」と語る。



ジュースや牛乳、ヨーグルトなどに溶かしても良い

北の逸品

会員企業がこだわりを持って開発した製品を認証する「北のブランド」。その「逸品」の誕生についてご紹介します。



認証ポイント

北海道特有の乳酸菌を道産の豆乳で培養した地域性を生かした製品である点を評価



北の乳酸菌ぶらす

北の乳酸菌

【希望小売価格】60包 6,500円(税抜)

北の乳酸菌ぶらす

【希望小売価格】20包 2,000円(税抜)

【購入可能店舗】

北のブランドアンテナショップ
(札幌市中央区北1条西2丁目)

企業DATA

北海道源平薬品(株)

札幌市白石区北郷2条7丁目5番9号

TEL:011-871-7310 <http://www.genpeiseiyaku.co.jp/>



札幌商工会議所登録

<http://www.sapporo-cci.or.jp/north-brand/> (北のブランド公式ホームページ)

●お問い合わせ／札幌商工会議所 部会・産業部 産業2課 TEL:011-231-1374