

ミソから生まれた  
乳酸菌



# 蔵華乳酸菌

LTK-1

kurahana lactic acid bacteria LTK-1.  
Tetragenococcus halophilus.



ミソから生まれた乳酸菌



# 蔵華乳酸菌 LTK-1

Kurahana lactic acid bacteria LTK-1.  
Tetragenococcus halophilus.



## 蔵華乳酸菌とは？

蔵華（くらはな）乳酸菌は、1772年から続く東海地方の老舗味噌・醤油メーカー「イチビキ株式会社」と「アダプトゲン製薬」で共同開発された乳酸菌です。

常食として味噌を食べる日本人にとって、多くの乳酸菌を含む味噌は、**古くから日本人の健康を支えてきました。**そして近年、味噌の健康効果が注目を集め、味噌由来の蔵華乳酸菌は**新たな健康・美容素材**としての可能性を秘めています。



イチビキ株式会社 いちびきかぶしがいしゃ

1772年（安永元年）創業。愛知県名古屋市に本社を置く食品メーカー。明治の終わりには、日本一の大きさの丈三桶や、中村式味噌溜醤油製麹法を開発し、「うまくて安い大津屋の味噌、溜り」をモットーに、おいしい味噌、醤油を多くのお客様にお届けしてきました。

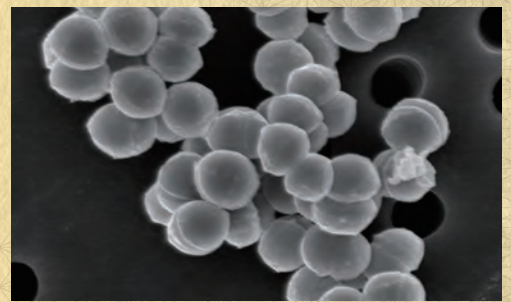


▲味噌が醸造される丈三桶

## 4兆個の圧倒的菌数

蔵華乳酸菌の特徴はなんといってもその菌数。味噌仕込み桶から生まれた蔵華乳酸菌は1グラムあたり、なんと**4兆個**という驚異的な菌数を誇ります。

蔵華乳酸菌はこの豊富な菌数により、**少量の配合量でも多量の乳酸菌を摂取**することができます。



▲蔵華乳酸菌 LTK-1

## 体重減少効果

マウスに通常の飼料（対照群＝CON群）、ラードを添加した飼料（ラード群＝LA群）、ラードと蔵華乳酸菌 LTK-1を添加した飼料（ラード+LTK1群＝LTK群）を56日間与え、体重変化を観察しました。56日後のラード群の体重は対照群に対して有意に大きい値でしたが、ラード+LTK1群は、ラード群に対して有意に低い値であり、対照群と同等の体重でした（Fig.1、Fig.2）。

この実験により、蔵華乳酸菌 LTK-1 が脂肪の多い食事による体重増加を抑制することが示されました。

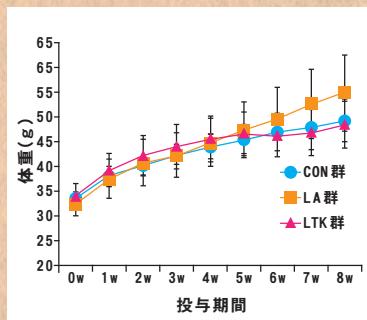


Fig.1 投与期間中の平均体重の経時変化

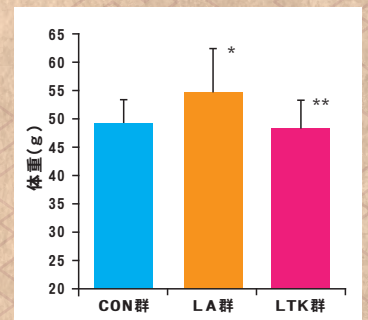


Fig.2 投与後56日目の平均体重 (P<0.05)

## 蔵華乳酸菌 LTK-1 原料規格

検査項目	規格値
乳酸菌数*1	4.0×10 <sup>12</sup> 個/g 以上
水分*2	7%以下
一般生菌数*2	3,000 個/g 以下
カビ・酵母*2	1,000 個/g 以下
大腸菌群*2	陰性 /0.1g
ヒ素(ヒ酸として)*3	2ppm 以下
鉛*3	20ppm 以下

\*1 乳酸菌数の測定方法は次のとおりです。  
乾燥前の濃縮液での顕鏡計測法による乳酸菌数 (A 個/g)  
乾燥前の濃縮液での固形物量 (B%)  
固形分規格値下限 (C%)  
乳酸菌数=A÷B×C

測定値は各ロットの平均値で示しております。

\*2 測定値は各ロットの平均値で示しております。

\*3 ヒ素、鉛については、年1回の定期検査とさせていただきます。



アダプトゲン製薬株式会社

〒507-0022 岐阜県多治見市上山町 1-90-1  
TEL 0572-56-1111 FAX 0572-56-0002

✉ adaptgen@adaptgen.co.jp  
http://www.adaptgen.co.jp