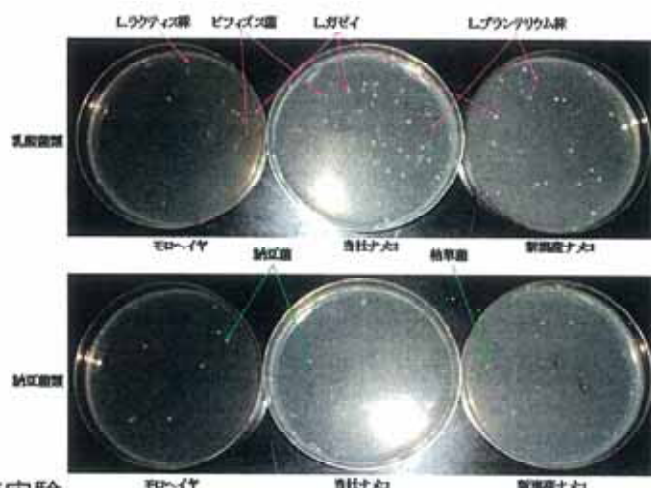


**ナメコはどれでも同じだと思っていませんか？
実は機能性で大きな違いがあります。**

乳酸菌を増やす チカラは 240倍

(オクラに対して)



乳酸菌・納豆菌増殖実験

各種10%エキスを寒天培地に混合、120℃にて滅菌後、同量の乳酸菌と納豆菌を接種し、48時間経過後の菌数を測定したのが下記の表です。
一般的にムチンは熱に弱い性質を持つが、当社ナメコのムチンは熱を加えても分断されにくい為に、本来の機能が発揮されると思われます。

		乳酸菌総数	納豆菌総数
当社ナメコ	10%エキス	2460億個	27.3億個
当社ナメコ粉末	10%エキス	2316億個	23.4億個
他社ナメコ(群馬県産)	10%エキス	12.6億個	10.2億個
他社ナメコ(新潟県産)	10%エキス	26.1億個	12.4億個
オクラ(群馬県産)	10%エキス	10.6億個	5.3億個
モロヘイヤ(群馬県産)	10%エキス	12.3億個	11.2億個

当社 ナメコ	乳酸菌	他社ナメコ(群馬県産)の約200倍増加	オクラの約240倍増加
		他社ナメコ(新潟県産)の約95倍	モロヘイヤの約200倍増加
	納豆菌	他社ナメコ(群馬県産)の約2.7倍増加	オクラの約5.2倍増加
		他社ナメコ(新潟県産)の約2.0倍	モロヘイヤの約2.4倍増加

ムチンのはたらき

ムチンは粘膜損傷を防ぐため、胃潰瘍や胃炎の予防・改善、風邪やインフルエンザなどの感染症に有効と言われています。最近の研究では、乳酸菌やビフィズス菌が腸に到達し、定着するにはムチンが必要で、腸内にムチンが少なくなると善玉腸内細菌が脱落しやすいといった報告があります。

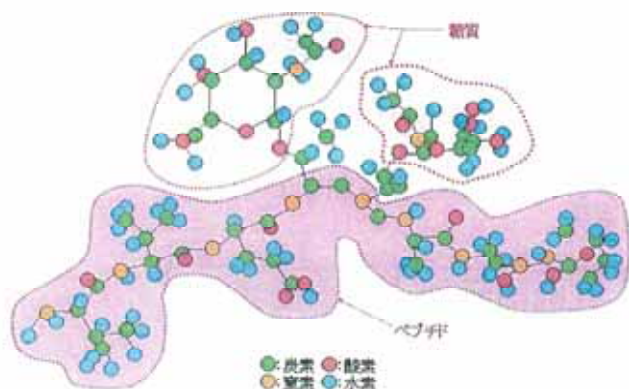
乳酸菌のはたらき

乳酸菌は、腸内で悪玉菌の増殖を抑えて、腸内環境を整えます。食物の栄養素は腸で吸収され、血管内へと浸透し、血液に乗って全身に運ばれます。このとき、腸内に悪玉菌が多く存在していると、栄養素と一緒に有害物質も腸で吸収され、血液中に入り込み、血液がドロドロになります。つまり、腸内環境の正常化は、血液をサラサラにする効果があるのです。

ムチンで血液サラサラ

ムチンとは

ムチンはペプチドと糖分が結合した粘性のある食物繊維で、ナメコ特有のぬめりはムチンによるものです。ムチンは食品だけに含まれているのではなく、胃腸などの消化管などヒト臓器表面を保護する粘膜の主成分の一つです。



ムチンの基本構造



写真1.

左：他社製ナメコ 右：当社ナメコ
ムチンの量、濃さが違います。



天然ナメコの機能

天然のナメコはぬめりが強く、それが特徴でもあります。今、出回っているナメコのほぼ100%は人工栽培のナメコでぬめりもあまり強くありません。

当社におけるナメコ栽培は、環境を整えナメコ本来の機能を最大限に引き出していますので、普通の栽培物と比較するとぬめりも多く（写真1参照）善玉腸内細菌を活性化させる作用をもっています。

製造・販売

健康創造企業

株式会社横堀きのこプロダクション

〒371-0231 群馬県前橋市堀越町1602-2

TEL027-283-4170/FAX027-283-7036

Email:info@kinoko-house.com

URL:http://www.kinoko-house.com

分析検査報告書

第 00810-0102号
平成 20年 10月 3日

依頼者 株式会社 横堀きのこプロダクション

検査名 なめこ 成分分析検査

製品名 A:横堀きのこプロダクション生産 なめこ
B:横堀きのこプロダクション生産 なめこの柄の部分
C: なめこセンター販売 なめこ

群馬県登録衛生検査所第48号

株式会社バイオワークス

管理者 寺島 牧子

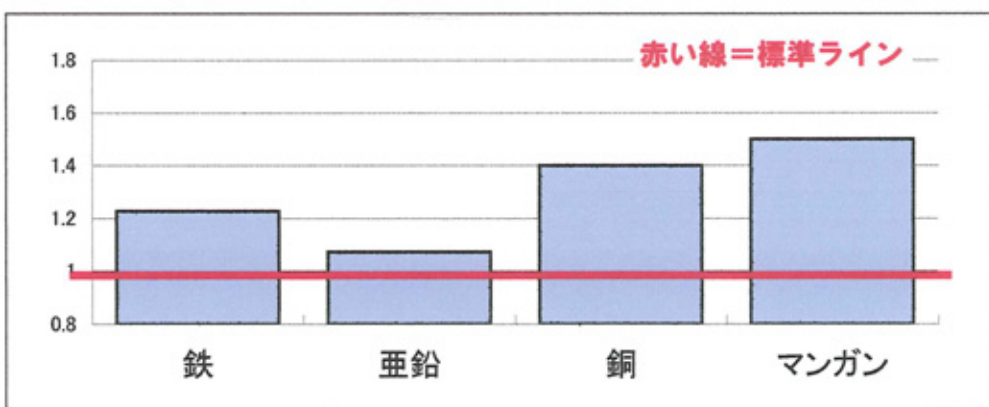
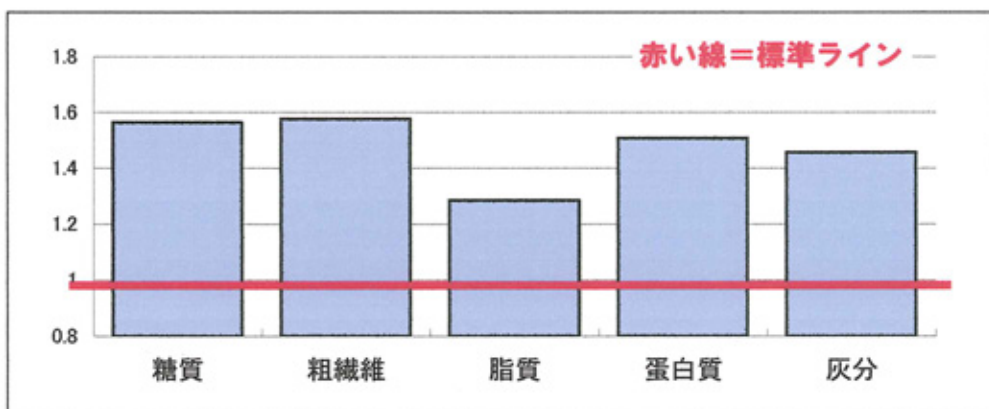
〒370-0862 群馬県高崎市片岡町1-13-21

TEL 027-310-2190

URL <http://www.oohara-labo.com>

考 察 栄養成分分析の結果をまとめると、横堀きのこプロダクション生産のなめこは他社のなめこに比べて蛋白質が多く、炭水化物も多い傾向にあった。特筆すべきことは、糖質の中でも粗繊維の含有が57%、粘液成分を含む糖質の含有もやはり56%と多い傾向にあったことであろう。国立がんセンターの抗ガン試験において、なめこの粘液多糖体が高い抗腫瘍活性を有していることが判明しており、また、消化、吸収の促進効果による肝臓の保護作用や血流改善による動脈硬化の予防効果などが判明している。このことから、横堀きのこプロダクション生産のなめこは、他社の追従を許さない良好な品質の商品であると判断できた。

微量栄養金属分析の結果として、鉄の含有が22%、銅が40%と他社商品よりも多く含有している傾向にあり、ミネラルを豊富に持つ傾向がうかがわれる。期待していた金属としてはバナジウムやモリブデンだったが、大きな差は認められないようであった。



分析検査報告書

第 00810-0101号
平成 20年 10月 3日

依頼者 株式会社 横堀きのこプロダクション

検査名 なめこ 成分分析検査

製品名 A:横堀きのこプロダクション生産 なめこ
B:横堀きのこプロダクション生産 なめこの柄の部分
C: なめこセンター販売 なめこ

依頼日 平成20年 5月 22日

試験内容 栄養成分分析・微量金属分析

群馬県登録衛生検査所第48号

株式会社バイオワークス

管理者 寺島 牧子

〒370-0862 群馬県高崎市片岡町4-13-21

TEL 027-310-2190

URL <http://www.oohara-labo.com>

結果 栄養成分分析

製品100g中のg量

	A	B	C
総エネルギー	13.9kcal	14.9kcal	13.2kcal
タンパク質	1.78	1.24	1.18
炭水化物	5.31	6.09	3.39
(糖質)	4.49	4.94	2.87
(粗繊維)	0.82	1.15	0.52
脂 質	0.09	0.05	0.07
灰 分	0.51	0.31	0.35
水 分	92.31	92.31	95.01

微量金属分析

製品100g中の量

	A	B	C
ナトリウム	2.40mg	3.75mg	3.16mg
カリウム	316mg	430mg	416mg
リン	100mg	112mg	101mg
鉄	0.81mg	0.79mg	0.66mg
亜鉛	0.60mg	0.78mg	0.56mg
銅	0.07mg	0.08mg	0.05mg
マンガン	0.09mg	0.11mg	0.06mg
ヨウ素	0.04mg	0.04mg	0.01mg未満
ストロンチウム	0.01mg未満	0.01mg未満	0.01mg未満
バナジウム	0.01mg	0.01mg未満	0.01mg未満
ニッケル	0.1mg未満	0.1mg未満	0.1mg未満
クロム	0.1mg未満	0.1mg未満	0.1mg未満
セレン	0.01mg未満	0.01mg未満	0.01mg未満
コバルト	0.01mg未満	0.01mg未満	0.01mg未満
モリブデン	0.01mg未満	0.01mg未満	0.01mg未満