

<報道関係用資料>

2021年8月24日

お餅に初めて「乳酸菌 L-137」を配合！

ご家庭のお食事でも乳酸菌をお気軽に

サトウ食品株式会社（本社/新潟市、代表取締役社長/佐藤 元、以下「当社」）は、当社の主力商品「サトウの切り餅」と「サトウのまる餅」に、ハウスウェルネスフーズ株式会社の『まもり高める乳酸菌 L-137[®]』（※①）を配合した「サトウの切り餅乳酸菌プラス」と「サトウのまる餅乳酸菌プラス」（以下、「本製品」）、を2021年9月1日（水）より全国にて発売いたします。「乳酸菌 L-137」を配合した包装餅の販売は、国内で初めてとなります。

昨年来の感染症の拡大に伴って家庭内で食事をする機会が増えたことで、日常の食事を通じた免疫力向上への意識が高まっています。乳酸菌は、人体が摂取することで免疫力を高める効果が確かめられていますが、加熱処理を行うことでそうした性質が薄れてしまうことから、これまで、加熱処理を伴うお餅に配合しても、乳酸菌としての免疫効果を期待することは難しいとされてきました。

当社は、さまざまな種類の乳酸菌のうち、『まもり高める乳酸菌 L-137[®]』が持つ「熱に対して強く長期間の保存が可能」という特質に着目し、これまで当社が長年培ってきた餅製造の技術と組み合わせ、従来通りお餅の美味しさはそのままに乳酸菌を配合した包装餅の開発を実現いたしました。

本製品では加熱処理後においても、「切り餅」では2個を、また「まる餅」では3個を、それぞれ召し上がっていただくことで、一日あたりの摂取が推奨されている100億個の乳酸菌（※②）を摂取することができます。

当社は創業以来、餅製造における技術開発に継続的に取り組むことで市場の活性化を図ってまいりましたが、今後も引き続き技術開発に取り組んでいくことで、ご家庭での食事を通じた皆様の健康増進にも取り組んでまいります。

※①『まもり高める乳酸菌 L-137』は、ハウス食品グループ本社^(株)の登録商標です。

※② 国立健康・栄養研究所の見解です。

NEWS RELEASE

サトウ食品株式会社

新潟市東区宝町13番5号 〒950-8730

<http://www.satosyokuhin.co.jp/>

▼サトウの切り餅乳酸菌+(プラス)



▼サトウのまる餅乳酸菌+(プラス)



当社は、2010年からピンクリボン運動に賛同し、乳がんの正しい知識を広め、早期発見の重要性を啓蒙する支援を行ってまいりました。「サトウの切り餅乳酸菌プラス」、「サトウのまる餅乳酸菌プラス」は、ピンクリボン運動対象商品として、売り上げの一部を認定NPO法人乳房健康研究会に寄付いたします。

以上

【本件に関するお問い合わせ】

サトウ食品株式会社 経営企画部 TEL : 025-275-1100