

特許成分配合

 **Clark** 乳酸菌

- 北海道大学研究所から生み出された - クラーク乳酸菌

健康社会の新たな地平を開く  
クラーク乳酸菌をご活用ください。

株式会社 LABバイオテック





## クラーク乳酸菌



良質植物性乳酸菌

クラーク乳酸菌が健康習慣の地平を開きます。

明治九年、札幌農学校（現・北海道大学）が開校され、そしてクラーク博士は北海道の農学の礎を築き上げました。

その後、北海道の農業、酪農は発展を遂げ北海道は日本の重要な食糧基地となりました。

時代が流れ、今や生物学・医学においても北海道大学は重要な拠点であります。

その中で乳酸菌研究開発は大きな期待と高い将来性において注目の存在です。

株式会社LABバイオテックは乳酸菌研究そして製品化による人類の健康社会への大きな貢献への期待の下、北海道大学から誕生しました。

研究者集団であり、そして製品化からマーケットへのプロセスを熟知した乳酸菌のトータルプロ集団であろうとしています。

良質乳酸菌を多様な食品で健康習慣に！という大いなるアンビシャスから生まれた弊社の特許成分配合乳酸菌は、北大フロンティア精神を受け継ぐべく、「クラーク乳酸菌」と名付けました。





弊社取締役研究開発担当 宮崎忠昭  
京都大薬学部卒業後、ロート製薬勤務。大阪大医学部で医学博士。東京大医学部助手、北大助教授、教授などを経て、11年9月から北海道大学遺伝子病制御研究所特任教授

乳酸菌のガゼリ菌 SP 株による感染症の予防効果やエンテロコッカスフェカリス FK23 のインフルエンザ予防効果解明など、日本の乳酸菌機能性研究の第一人者。



## 日本の食卓は乳酸菌食品が定番であった。

日本はぬか漬けに代表されるように発酵食品王国です。

毎日、自然と植物性乳酸菌を摂取してきました。

体内でしっかりと善玉菌を作ってくれるカラダ応援団であることを知っていたかのようです。

しかし、日本人の食生活の変化、そして好みの多様化で、日々の食事で当たり前のように摂取していたその植物性乳酸菌摂取量が減っているのが現状です。

今、大注目のウイルス感染予防には人間がもつ免疫力効果を高める以上のものはない。

だから、旧来からの日本の食事に戻しなさいというのは極論で、現在の多様化時代には共感を得られるものではありません。

精製された乳酸菌を食品に混ぜれば従来の乳酸菌食品と同等、いやそれ以上の効果が得られる。

また、通常の使用量では食品の食味や風味を損ねることもありません。

そして、ニーズに沿った安定した供給を保てること、コストも安定していることも魅力です。

各種試験で効果が確認されている良質な乳酸菌を日頃の食生活に定着させたい。

優れた乳酸菌を発見、作り出すのはもちろん、安定した食卓の定番、健康食品としてLABバイオテックのこだわりの良質乳酸菌をできるだけ多くの人に口にさせていただけるようにしたい！

その思いで誕生したのがこの北海道生まれ、北大育ちの

特許成分配合

 Clark 乳酸菌

- 北海道大学研究所から生み出された - クラーク乳酸菌



特許成分配合

# Clark 乳酸菌

- 北海道大学研究所から生み出された - クラーク乳酸菌

## 「乳酸菌 1000 億」

のワードは人々の健康意識を切り開く

食品の新たな地平線。

クラーク乳酸菌が実現します。



植物性乳酸菌は通常の使用量では食品の食味や風味を損ねることもなく、様々な食品とのジョイントが可能です。

「カラダによい。健康アシスト」が今、消費者が棚から商品を手にする動機となる最大のキーワードです。