

### ハウス独自の乳酸菌で日々の健康管理を応援！ 「まもり高める乳酸菌 L-137」リニューアル ドリンクはカロリーゼロ仕様に！（※）

ハウスウェルネスフーズは、「まもり高める乳酸菌L-137」シリーズの<ドリンク> <パウダースティック30本入り>をリニューアルし、<パウダースティック7本入り>を新発売します。ドリンクはカロリーを従来の48kcalから0kcal（※）に変更。味を変えずに料理や飲み物に添加できるパウダーは、7本入りをラインアップに加えることでトライアルしやすくなりました。9月13日から全国で発売。

（※）食品表示基準に基づき、エネルギー5kcal未満（100ml当たり）を0kcalと表示しています。



## ■ 特徴

- 独自の“まもり高める乳酸菌L-137”を、ドリンク・パウダースティック共にしっかり100億個配合！
- 加工や保存状態により変化しやすい乳酸菌を加熱処理で安定化。常温・長期保存が可能な乳酸菌です！
- <ドリンク> カロリーを従来の48kcalから0kcalへ改良。カロリー摂取を気にすることなく、手軽に健康管理ができます。また、飲みやすい「すっきりヨーグルト味」なので、食事との相性も良い飲料です。  
※すっきりヨーグルト味は香料使用
- <パウダースティック> 味を変えずに食事や飲み物に添加できる、無味・無臭のパウダースティックです。1本当たり5kcalなので、気軽に日々の食事にまもり高める乳酸菌L-137を取り入れることができます。買い置きに便利な30本入りに加え、お試用にピッタリな7本入りを発売します。

## ■ 開発ストーリー

### ①【きっかけ】

昨今の健康意識の高まりにより、健康管理に便利な乳酸菌入り製品は根強く支持されています。そんな中、テレワークや在宅勤務の普及という大きな環境変化が起こり、運動不足を実感する人が増えていると推測。より高まるカロリー管理ニーズにお応えべく、これまでになかった「カロリーゼロ」という新たな価値提供に着目。より健康感を強化した改良を行うことで、普段の生活に取り入れやすい手軽で便利な乳酸菌製品の実現を目指しました。

## ②【ターゲット】

普段の食事から気軽に健康管理をしたい方  
日々の健康管理に乳酸菌を取り入れたいが、カロリー摂取や経済的負担が気になる方

## ③【苦労した点】

今回のリニューアルでは、ドリンクタイプの「カロリーゼロ化」が最も苦労した点です。「いかにヨーグルト特有の風味とコクをつけて美味しさとカロリーゼロを両立させるか」が大きな課題でした。何度も試行錯誤を重ねた結果、乳酸菌100億個配合はそのままに、スッキリと飲みやすい「カロリーゼロ」(\*)を実現させました。

(\*) 食品表示基準に基づき、エネルギー5kcal未満(100ml当たり)を0kcalと表示しています。

## ④【一押しポイント】

携帯性・利便性に優れ、カロリー摂取も気にする必要がないので、普段の食事に無理なく「まもり高める乳酸菌L-137」を取り入れることができます。更なる健康価値の提供を目指した今回のリニューアルで、お客様の継続的な健康管理をサポートします。

## ■ブランドの取り組み・展望

ハウスウェルネスフーズは、長年の研究によって築き上げた「食品への加工適正」や「長期保存可能」という特長を活かし、ドリンクやパウダースティックを始めとした様々な形態を通して“まもり高める乳酸菌L-137”をお届けしています。日々の生活に取り入れやすい、「より手軽で便利な健康管理」を提供し、健康長寿社会への貢献を目指します。

## ■製品概要

### ●製品名／内容量／価格

まもり高める乳酸菌L-137 ドリンク／100ml／税別希望小売価格138円

まもり高める乳酸菌L-137 パウダースティック<7本入>／9.1g(1.3g×7本)／税別希望小売価格500円

まもり高める乳酸菌L-137 パウダースティック<30本入>／39g(1.3g×30本)／税別希望小売価格2,000円

### ●発売日：2021年9月13日

### ●発売チャネル：全チャネル

### ◆「まもり高める乳酸菌L-137」ブランドサイト(9月13日更新予定)

URL：<https://l-137.jp/>

## ■「まもり高める乳酸菌L-137」の特徴

乳酸菌は、糖を発酵して「乳酸」を作る菌の総称で、その数は数千種類に及びます。ハウスウェルネスフーズが研究開発している「*Lactobacillus plantarum* L-137」は、東南アジアの伝統的な発酵保存食である「なれずし」(\*)から発見されました。

研究を進めていくうちに、*Lactobacillus plantarum* L-137は加熱することによって、安定化することが分かりました。最適な培養条件や加熱処理条件を検討した結果、常温でも長期保存が可能な「まもり高める乳酸菌L-137」が誕生しました。

(\*)「なれずし」とは、魚とご飯を乳酸菌で発酵させたもので、稲作とともに日本へ伝わり、寿司のルーツになったとも言われています。

