

〈野菜不足の女性に朗報〉
「Q-1 乳酸菌配合キムチ」の2週間摂取で
野菜不足の女性の腸内環境が改善！

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長：永井英朗）漬物機能研究所は、腸内フローラ検査サービスなどの提供を行うウノログ株式会社と共同で、野菜不足の30代～40代女性10名を対象とした腸内環境検査を実施いたしました。

臨床試験の概要

対象：30～40代女性 10名

（事前のアンケート調査で「普段、野菜や食物繊維を積極的に摂取しない」と答えた方）

試験食品：植物性乳酸菌 匠乃キムチ

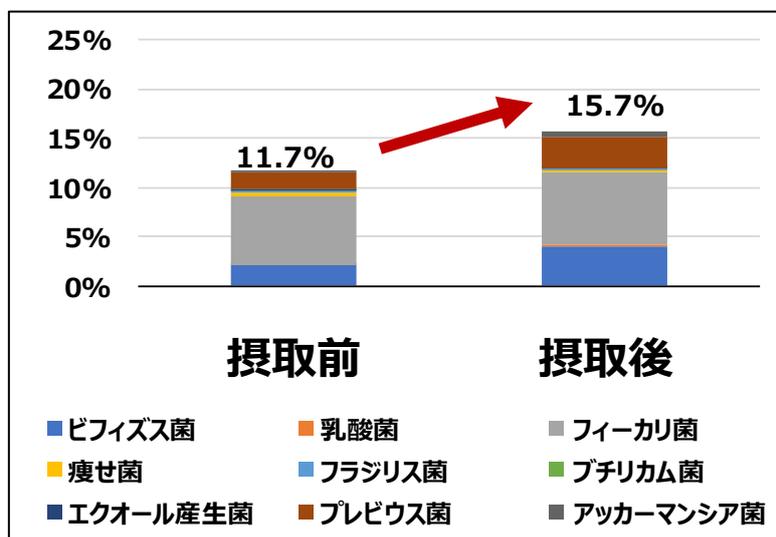
摂取方法：匠乃キムチを1日50g（Q-1乳酸菌25億個）、2週間摂取

評価項目：①腸内フローラ検査、②整腸評価（被験者日誌）、③肌評価（被験者日誌）、④摂取後アンケート

試験結果サマリー

腸内フローラ解析の結果、摂取前と比べ、摂取後はバランス調整菌[※]の増加が確認された

（ビフィズス菌、乳酸菌、フィーカリ菌、ブチリカム菌、プレビウス菌、アッカーマンシア菌の全体平均が増加）



◆ その他 参考情報

ウンログ(株) ウントピ! サイト

https://unlog.me/topics/takumino_kimuchi

用語の説明

※ 【バランス調整菌】

ウンログ(株)が提供する「腸内フローラ検査サービス」で把握できる腸内細菌のうち、腸内細菌のバランスを整える細菌グループ。抗菌作用があり、食中毒細菌の感染を抑えるといった報告のある細菌が属する。

以上