

2006年8月29日

生の乳酸菌をガム素材に配合した「噛む口内衛生」ガム

粹息習慣 (いきいきしゅうかん)

ピップトウキョウ株式会社・ピップフジモト株式会社との共同開発第1弾商品

カネボウフーズ株式会社

カネボウフーズ株式会社（本社：東京都港区海岸、社長：栗本佳信）は、ピップトウキョウ株式会社（東京都千代田区、社長：松浦由治）、ピップフジモト株式会社（大阪府大阪市、社長：藤本久士）との共同開発第1弾商品として、生きた乳酸菌をガム素材に配合したガム『粹息習慣（いきいきしゅうかん）』＜ペパーミント＞＜マイルドミント＞＜ライムミント＞を9月4日より全国のドラッグストアで発売いたします。

今回発売の『粹息習慣』は、乳酸菌を生そのままガム素材に配合できるAIG製法※によって開発された「噛む」健康習慣ガムです。小粒のタブレット状のガムに、2粒あたりおよそ1億個の乳酸菌を、生そのまま閉じ込めました。また、生の乳酸菌に加えて、消臭成分の「ミネラル酵母」やミント成分を配合し、すっきりとした味に仕上げました。さらにガムを咀嚼^{そしゃく}することで、お口の中で生の乳酸菌が広がり、お口の中全体をケアすることができます。

カネボウフーズでは、AIG製法によるガム素材の開発と販売を進めてまいりましたが、今回、当社の技術に加え、商品デザインやフレーバー選定において、ピップトウキョウ株式会社、ピップフジモト株式会社とのコラボレーションにより、『粹息習慣』を発売することとなりました。

『粹息習慣』は、仕事や家事・育児でストレスが溜まりがちであるにもかかわらず、忙しくて、なかなかきちんと健康管理をする余裕のない30代男女をターゲットとし、今までにない、噛むスタイルの新しい健康食品として発売してまいります。

※ AIG製法とは、特殊な工程で粉碎・混合した粉末ガム基材「AIG」に、機能性素材や香料等の成分を添加し、打錠成型をしてつくるガムの製法です。これは、従来の「チューインガム」とは全く異なる革新的な製法であり、この製法により、熱や水分に弱い「乳酸菌」を“生きた”ままガムに入れることを実現することができました。なお、「AIG」とは、「ALL IN GUM」（「オールインガム」）の頭文字をとった呼称です。

『粹息習慣』の商品概要は下記の通りです。

記

商品名	粹息習慣・ペパーミント	粹息習慣・マイルドミント	粹息習慣・ライムミント
商品特長	生の乳酸菌、消臭成分「ミネラル酵母 (cu)」を配合した小粒シュガーレスガム		
味	お口をスッキリさせる清涼感のあるペパーミント味	爽やかなおいしさのマイルドミント味	ライムの香りがお口に広がるライムミント味
発売日	2006年9月4日		
発売地区/ルート	全国/ドラッグストア		
価格/容量	オープンプライス/30g		
JANコード	4901551310418	4901551310425	4901551310432



【噛む口内衛生のメカニズム】

噛むことで、口内に生きた乳酸菌が広がる。
 ↓
 乳酸菌が口内の悪玉菌に直接アプローチ。
 ↓
 毎日噛み続けることで、口のバランスをよい状態に保つ。

以 上

<問い合わせ先>		
カネボウ・トリニティ・ホールディングス(株)	総務・広報部	03-5446-3042
<お客さまからの問い合わせ先>		
カネボウフーズ(株)	お客様相談室	03-5446-3680