



“免疫機能の維持と鼻の不快感軽減”のダブルで届出受理

機能性表示食品「ディアレプラス」を新発売

健康な人の免疫機能の維持に役立つとともに、
花粉、ホコリ、ハウスダストなどによる鼻の不快感を軽減

12月4日(月)から通信販売を開始

キューピー株式会社

キューピー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員:高宮 満、以下キューピー)は、健康な人の免疫機能の維持に役立つ酢酸菌 GK-1 を含む機能性表示食品「ディアレプラス」を12月4日(月)から新発売します(通信販売)。また、本商品に使用している酢酸菌原料の産業用としての販売を展開していきます。

“免疫機能の維持と花粉などによる鼻の不快感軽減”は機能性表示食品として初の届出受理。

「ディアレプラス」は酢酸菌 GK-1(*G. hansenii* GK-1)と GABA を配合したサプリメントです。酢酸菌 GK-1 は、pDC(プラズマサイトイド樹状細胞)に働きかけ、健康な人の免疫機能の維持に役立つとともに、花粉、ホコリ、ハウスダストなどによる鼻の不快感を軽減することが報告されています。そして GABA は、仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感を軽減する機能があることが報告されています。

キューピーが2023年4月に消費者庁に届出を受理された「ディアレプラス」には、機能性表示食品として初めて、「免疫機能の維持」と「花粉、ホコリ、ハウスダストなどによる鼻の不快感軽減」という2つの機能が報告された機能性関与成分が含まれます。さらに、「一時的な精神的ストレスによる疲労感軽減」という GABA の機能を加えた3つの機能が期待される、キューピー独自のサプリメントとして、通信販売で展開します。



キューピーと酢酸菌。お酢を作るだけじゃない、健康素材としての酢酸菌の魅力

キューピーはマヨネーズの主原料の一つである「食酢」を、グループ会社のキューピー醸造株式会社(本社:東京都調布市、代表取締役社長:依田 晃)で製造していることから、酢酸菌そのものの研究開発も進めてきました。酢酸菌(写真)は、お酢を作るときに欠かせない発酵菌で、アルコールからお酢の成分である酢酸を作る菌の総称です。そのような酢酸菌に、お酢を作る以外に健康維



持に寄与する大きな可能性があることを今から11年前に突き止めました。社内公募制度「Try! Kewpie」（現在は「Kewpie Startup Program」に名称変更）の第1号テーマに採択され、2016年に飲む人のための「よいとき^{※1}」（現在は「よいときOne」にリニューアル）、2020年には「ディアレプラス」の前身となるサプリメント「ディアレ^{※2}」を発売しました。花粉などによる鼻の不快感を持つ利用者から好評を得て、初年度の約5倍の販売実績に伸長しています。また、ディアレの販売を始めて以降、提供価値のさらなる向上を図るために、花粉、ホコリなどによる鼻の不快感に悩む500名以上のお客さまに、アンケートやヒアリングを実施してきました。調査の結果、花粉が飛散する冬から春にかけて、「免疫機能の維持」に高い需要があることを確認しました。そこで、研究を重ね、「ディアレプラス」の発売に至りました。最近では、「免疫機能の維持」に対して一年を通じた高い需要があることから、「鼻の不快感」に悩む方のみならず、広くご利用いただけるサプリメントとして「ディアレプラス」を展開していきます。

※1 飲む人のための「よいとき」: 酢酸菌酵素を配合したサプリメント

※2 機能性表示食品「ディアレ」(届出番号 E407): [キューピーアヲハタニュース 2020年 No.2](#) 参照

キューピーは今後も、理念に掲げる「世界の食と健康に貢献するグループ」をめざして、おいしさの提供はもちろん、健康維持に寄与する素材の研究を進めていきます。

「ディアレプラス」の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量・価格・賞味期間:

ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間
キューピー	ディアレプラス	7日分 14粒	税抜:1,000円 税込:1,080円	36カ月
		30日分 60粒	税抜:3,500円 税込:3,780円	

2. 出荷日:

2023年12月4日(月)



3. 商品特徴:

- ・酢酸菌 GK-1 (*G. hansenii* GK-1) と GABA を配合した、機能性表示食品です。(届出番号 I1)
- ・1日摂取目安量2粒当たりの機能性関与成分配合量は、酢酸菌 GK-1 が400億個、GABA が28mg です。
- ・酢酸菌 GK-1 は、pDC (プラズマサイトイド樹状細胞) に働きかけ、健康な人の免疫機能の維持に役立つことと、花粉、ホコリ、ハウスダストなどによる鼻の不快感を軽減することが報告されています。
- ・GABA は、仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感を軽減する機能があることが報告されています。
- ・鼻の不快感にストレスや疲労が関与している可能性が高いことから、GABA を配合しました。

4. 販売ルート:

キューピーグループの EC サイト「キューピーウエルネス」(下記)を中心に、EC モールで販売。

キューピーウエルネス

◆電話 : 0120-0365-11 (受付時間 : 9:00~18:00/年中無休・年末年始を除く)

◆URL : <https://shop.kewpiewellness.com/>

酢酸菌の原料販売について

- ・機能性表示食品制度に対応した「酢酸菌 GK-1(*G. hansenii* GK-1)」の供給が可能。
- ・1日摂取目安量当たりの機能性関与成分「酢酸菌 GK-1(*G. hansenii* GK-1)」の配合量は、「免疫機能の維持」が90億個、「花粉、ホコリ、ハウスダストなどによる鼻の不快感軽減」が400億個。(400億個以上含有であれば、ダブルヘルスクレーム表示が可能)
- ・加工適性が高い。(耐熱性あり/ほぼ無味・わずかな発酵臭のみ/死菌のため製造ラインの汚染の心配なし)
- ・「花粉、ホコリ、ハウスダストなどによる鼻の不快感軽減」の機能で、乳酸菌との相乗効果が期待される。(学術データあり)

《機能性表示食品について》

- ・本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。
- ・本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
- ・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

《参照資料》

- ・酢酸菌 GK-1 が、ヒトで pDC (プラズマサイトイド樹状細胞) に働きかけることが世界で初めて報告された論文 :
Tanaka T *et al.*, Jpn Pharmacol Ther. 2022, 50: 2237-48.
- ・【キューピー公式 note】「酢酸菌」で新たな食文化をつくりたい。お酢から広がる、ヘルスケアの未来_kewpie standard : FILE 03
<https://note.kewpie.co.jp/n/na0eac098d395>
- ・【キューピー公式 YouTube】〈kewpie standard : FILE 03〉菌の力でたくさんの人の健康を支えたい。キューピーがつくる、酢酸菌を食べる文化
<https://www.youtube.com/watch?v=z20JUMwZ07M>