

金色のユーグレナ®由来パラミロンが 「免疫機能維持」の機能性表示食品に

パラミロン研究会(*1)の会員企業である株式会社ミカレア(*2) (株)神鋼環境ソリューション 100%出資)より KOBELCO 独自の素材である「金のユーグレナ®(*3)」に多く含まれる食物繊維「パラミロン(*4)」について、「免疫機能維持」を表示内容とする機能性表示食品の消費者庁への届出(届出番号: J814)が2025年1月29日に受理されました。“食物繊維”を機能性関与成分とした届出は日本初となります。



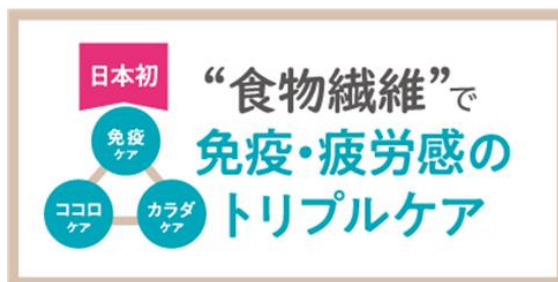
日本初！免疫をケアする“食物繊維”
「ミカレアのパラミロン」の表示見本



ココロ・カラダ・免疫 トリプルケアができる
金のユーグレナ®の原料粉末写真

■金色だけが、ココロ・カラダ・免疫のトリプル機能の表示が可能に

金のユーグレナに含まれる「パラミロン」は、これまで“日常生活の一時的な精神的・身体的疲労感を軽減する”機能性表示食品として届出が受理されていましたが、この度新たに“免疫細胞(単球、ナイーブT細胞)の働きを助け健康な中高年の方の免疫機能の維持に役立つ機能”が追加となりました。これにより、ココロ・カラダ・免疫のトリプル機能を表示できます。



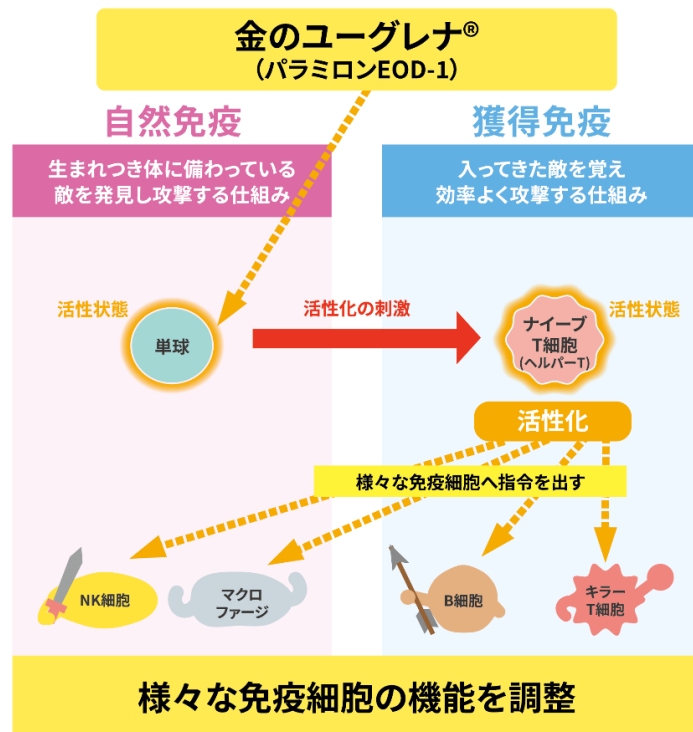
一般的に、疲労が溜まれば免疫力が下がると言われており、健康維持のためには、疲労感と免疫の両方をケアすることが大切です。金のユーグレナは、一つの素材で疲労感と免疫の両方をケアすることができる日本初の機能性原料です。ユーグレナには多種多様な種類が存在しますが、ココロ・カラダ・免疫のトリプル機能が表示できるのは、ミカレア独自の「金のユーグレナ」由来のパラミロンのみです。

■熱に強く、風味や味に影響を与えないため、あらゆる食品に活用が可能

金のユーグレナに含まれる機能性成分「パラミロン」は高熱や冷凍に非常に強く、焼き菓子はもちろん、パンや揚げ物、レトルト・冷凍食品にも活用ができ、高温・低温調理をしても機能性をしっかり保つことが可能です。さらに、衛生管理を徹底した屋内施設で育てられた金のユーグレナは、屋外での光合成培養に比べてパラミロン含有量が多だけでなく、独特の臭みや苦みが軽減されているため、味や品質にこだわる食品へも適用が可能です。これまで、饅頭、マドレーヌ、パン、ドリンク、飴、グミ、冷凍牛めし、炊き込みご飯、日本料理、唐揚げなど多くの採用実績があります。

■金のユーグレナ独自のメカニズム

これまで免疫に関する機能性表示食品はすべて、樹状細胞（pDC）を作用機序として届出されていますが、「金のユーグレナ」は自然免疫細胞（単球）および獲得免疫細胞（ナイーブT細胞）の働きを助けることで免疫機能を維持する新しい機能性原料です。



パラミロンEOD-1が免疫機能を維持

金のユーグレナ® 独自のメカニズム

今後は、“原料販売”や“サプリメント販売”の両方で展開されるとのことです。

パラミロンに関する健康機能への期待がさらに高まると考えられます。

【パラミロン研究会会長 矢澤一良氏（早稲田大学 ナノ・ライフ創新研究機構
規範科学総合研究所ヘルスフード科学部門 部門長）のコメント】

機能性表示食品における「免疫機能維持」の第4の関与成分としてパラミロンの届出が受理されました。食物繊維であること、免疫機能に関して従来のメカニズムとは異なるアプローチを取る点も新鮮で非常に注目されます。従来の疲労感軽減に加え、免疫機能の維持にも寄与することが確認され、ココロ・カラダ・免疫の三つの側面に対応できる機能性食品としての位置づけが強化されています。また、パラミロンが熱や冷凍に強く、食品に加工しても機能を保てる点は、さまざまな食品での活用が期待できるため、実用性が高いと考えられます。今後、パラミロンを活用した製品が広がることで、消費者の健康維持の選択肢がさらに広がり、有益となることが期待されます。

(*1) パラミロン研究会とは

パラミロン研究会は、様々な研究領域の研究者が集い、パラミロンの機能性についての多面的な研究を行い、パラミロンの新たな健康機能を探求していく研究組織です。

研究会 WEB サイト：<https://paramylon.jp/>

(*2) 株式会社ミカレアとは

KOBELCOグループ（神戸製鋼グループ）の食品、健康食品の製造・販売会社。会社所在地は兵庫県神戸市。これまで、パラミロンを関与成分として「精神的・身体的疲労感」を軽減する機能性表示食品を販売しており、今後、「免疫維持」機能を追加したトリプルケア商品へとリニューアルを行う予定。株式会社ミカレア 企業 web サイト：<https://www.micarea.com/>

(*3) 金のユーグレナ®とは

ユーグレナ（和名：ミドリムシ）とは昆布やワカメと同じ藻類。多種多様な株（種類）が存在しており、種類によって特徴が異なります。中でも“金”色のユーグレナは、株式会社神鋼環境ソリューションが機能性を発見した新規株「ユーグレナ EOD-1 株」を光合成させずに屋内タンクの中で丁寧に育てた特別種。ビタミン・ミネラル・アミノ酸・不飽和脂肪酸など50種以上の栄養素を持ちます。特に、機能性関与成分「パラミロン」の含有率は、光合成培養した一般的な緑色のユーグレナに比べ圧倒的に多く、70%を超えます。世界15カ国以上で特許を取得（国内特許番号：特許第6329940号）。パラミロン EOD-1 に関する詳しい情報：<https://eod1-paramylon.com/>

(*4) パラミロンとは

「パラミロン」は、微細藻類であるユーグレナのみが細胞内貯蔵物質として生成する高密度の不溶性食物繊維。パラミロンの含有量は光合成により減少することが知られており、一般的に、光合成で育てた緑色のユーグレナのパラミロン含有量は7~10%程度です。

金のユーグレナに含まれるパラミロンは、株式会社神鋼環境ソリューションの研究により免疫力の維持、精神的・身体的疲労感の軽減、自律神経バランスの調整、風邪様症状の抑制などの効果を確認しています。

本件に関するお問い合わせ先
パラミロン研究会 事務局 担当：内藤
TEL：078-992-6957 FAX：078-992-6959 MAIL：inquiry@paramylon.jp