

「妊活」と「こどもの健康」を考える お米からできた無添加ヨーグルト「オナカラ」 ファンクショナルマッサージ各治療院にて発売中！ ～ 牛乳・乳製品アレルギーの方でも安心の米粉ヨーグルト ～

鍼灸マッサージや整体を通じて、**妊娠したい人**のお手伝いをする治療室を展開するファンクショナルマッサージ株式会社は、米粉から作ったオリジナルヨーグルト「オナカラ」を販売いたしました。妊活中の方をはじめ、ヨーグルトを食べるとお腹の調子が悪くなる方や牛乳・乳製品アレルギーの方でも安心してお召し上がりいただける米粉ヨーグルトです。



【商品販売の背景】

妊活がうまくいかない方やアレルギーを持っている方、体調がすぐれない方は、**腸の状態が悪い**ことが多いです。腸内では様々なビタミンをつくっているのですが、腸内環境が悪いとそれが上手にできません。ヨーグルトが良いのは分かるのですが、乳製品が合わない方も多く、また日本人の多くは、牛乳や乳製品に含まれている乳糖を体内で分解してくれるラクターゼという酵素が少ないため、乳糖が消化しきれず、お腹がゴロゴロしたり、下痢や腹痛などの症状を起こしやすいと言われています。そこで、日本人に馴染みのある乳酸菌とお米から作られたヨーグルト「オナカラ」の導入販売に至りました。

本リリースに関するお問い合わせ先

ファンクショナルマッサージ株式会社 担当：栗木原（アウキハラ）

E-mail : gynecological.therapy@functional.jp TEL : 090-5567-7553

【妊活は「腸」がキーポイント！】

かつての日本人は野菜や穀物を中心とした食生活を行っていました。しかし、食の欧米化と急速な近代化により、肉中心やインスタント食品、ファストフードなど悪玉菌が喜ぶ食生活により、現在では腸内環境が悪化している日本人が多いと言われています。腸内環境が悪化していると腸内に炎症が起こります。体内に炎症があるとタンパク質を上手に合成できなくなってしまいます。

私たちの体は、水分と脂質を除くとほとんどがタンパク質でできています。筋肉や骨、臓器、皮膚、爪、毛髪などの主成分だけでなく、体の機能を調整する酵素、ホルモン、抗体などの原材料でもあり、体の中の様々な機能を担っています。そのため、妊娠にはこのタンパク質の代謝が重要になります。腸の炎症を抑えて、整った腸内環境から作られるビタミンによって、タンパク質の代謝を良くすることも大切です。

私たちの体は、古くなった細胞が排出され、食事によって摂取された栄養素から作られた新しい細胞と入れ替わることで、維持し続けています。タンパク質はその中心となるもので、**妊娠するにも必須の栄養素**です。

また、腸内環境が悪化しアルカリ性に傾くと、常在菌として腸内に生き続けるカンジタ菌の増殖を助けてしまいます。カンジタ菌が増殖すると、炎症やアレルギーなどの不調を引き起こしますが、酸性のヨーグルトを食べることで、アルカリ性の腸内を弱酸性に傾けることができます。更に、ヨーグルトに入っている乳酸菌が腸管の炎症を抑えたり、腸内環境を整えたりすることで、妊娠に必要な栄養素を吸収しやすくしてくれます。つまり、**妊活を間接的にサポート**してくれるのです。

「オナカラ」は乳酸菌がしっかり生きていますので、常温環境で置いておくと容器が膨らんでパンパンになってしまいます。それくらい**元気な乳酸菌がそのまま詰め込ま**れています。一度食べていただくと分かるのですが、本当に酸っぱい（pH2～3）ですが、**アルカリ性に傾いた悪い腸内環境を整えるのにはとてもオススメ**です。

【商品特長】

1. 100%植物性 & 添加物不使用

原材料は米と水、植物由来の乳酸菌のみ。法定アレルギー28品目（※1）や添加物は使用していません。

※1 法定アレルギー28品目は、特定原材料7品目（卵、乳、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）、えび、かに）と特定原材料に準ずる21品目（オレンジ、りんご、キウイフルーツ、バナナ、もも、くるみ、大豆、まつたけ、やまいも、牛肉、鶏肉、豚肉、あわび、いか、いくら、さけ、さば、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド）のこと。食物アレルギーを持つ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、特定原材料を定め、容器包装された加工食品について、当該特定原材料を含む旨の表示を義務付けられています。

2. 日本人の体質に合う植物性乳酸菌

滋賀県で昔から漬けられている鮒寿司から採取した植物性乳酸菌（※2）でお米を発酵。まさに、日本人にとって昔から馴染みのある身近な菌なのです。また、菌が生きて発酵を続けているため、常温で保存するとパッケージが膨らみます。

（※2）植物性乳酸菌は、牛乳などの動物性のも由来ではなく、味噌や醤油、漬物など植物由来の乳酸菌のこと。

【商品概要】

商品名：「オナカラ」

販売価格：1,800円（税込み）

原材料：米（国産）、乳酸菌

内容量：500g（1パック）

品質保存期間：14日間（要冷蔵5℃以下、但し冷凍すると長持ちします）

栄養成分（100gあたり）：エネルギー/83kcal、タンパク質/1.4g、脂質/0.2g、炭水化物/17.9g、食塩相当量/0.0g

1日の目安：食前にティースプーン2杯程度から始めて、様子を見ながら増量しても可

「妊活」と「こどもの健康」を考えた
お米からできたヨーグルト。



おなかで育つ植物性乳酸菌！

本リリースに関するお問い合わせ先

ファンクショナルマッサージ株式会社 担当：粟木原（アキハラ）

E-mail : gynecological.therapy@functional.jp TEL : 090-5567-7553

NEWS RELEASE

【購入方法】

販売店舗：ファンクショナルマッサージ各サロン（新宿院、茅ヶ崎院、横浜院、藤沢院）

購入方法：毎週月曜日までに各サロンにて注文、同週金曜日に注文したサロンにてお渡し（通信販売は現在準備中です）

【ファンクショナルマッサージ治療室】

ファンクショナルマッサージ治療室は、ただ鍼灸を受けていけば良い結果が出る治療室ではありません。治療家とあなたが一緒に頑張ってゴールを目指す治療室です。努力するための方法は全て伝えますし、努力するための道具も無償で提供します。ぜひ一緒に頑張って良いゴールを迎えましょう！

診察時間（全院）：9時～18時

休診日（全院）：祝日

・新宿院

アクセス：JR「新宿」駅西口より徒歩7分、丸の内線「西新宿」駅より徒歩2分

URL：<https://www.kai-ten.com/shinjuku.html>

・茅ヶ崎院

アクセス：JR「茅ヶ崎」駅北口より徒歩3分

URL：<https://www.kai-ten.com/chigasaki.html>

・横浜院

アクセス：JR「東戸塚」駅東口より徒歩2分

URL：<https://www.kai-ten.com/yokohama.html>

・藤沢院

アクセス：JR「藤沢」駅南口より徒歩3分

URL：<https://www.kai-ten.com/fujisawa.html>

【会社概要】

商号：ファンクショナルマッサージ株式会社

本社所在地：神奈川県藤沢市鵜沼石上1-2-5 第一ミヤビル 2F

代表者：代表取締役 粟木原 出（アウキハラ イズル）

設立：2015年10月27日

事業内容：鍼灸マッサージ

連絡先：0466-52-6353

URL：<https://www.kai-ten.com>

本リリースに関するお問い合わせ先

ファンクショナルマッサージ株式会社 担当：粟木原（アウキハラ）

E-mail：gynecological.therapy@functional.jp TEL：090-5567-7553