

ノーベル賞受賞研究「オートファジー研究」に着目！

(株) AutoPhagyGO 共同開発

「UHA味覚糖 オートファジー習慣」

2020年7月28日より発売

UHA味覚糖株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役:山田泰正)は、ノーベル賞受賞研究“オートファジー研究”に着目し、健康寿命を考える方に向けた「UHA味覚糖 オートファジー習慣」を2020年7月28日(火)よりUHA味覚糖ECサイトにて発売致します。



【開発背景】

オートファジーの仕組みを解明した功績により、東京工業大学の大隅良典教授が2016年のノーベル生理学・医学賞を受賞しました。その大隅教授の片腕として研究を進めてきた現大阪大学の吉森保教授は、大隅教授の酵母の成果を手がかりに哺乳類オートファジーの仕組みの解明を開始し、哺乳類のオートファゴソームに結合するタンパク質を世界で初めて見つけ、哺乳類のオートファジー研究を大きく発展させました。そして近年になり、オートファジーは様々な病気を防ぎ、健康を維持するために重要な仕組みであることが分かって来ました。UHA味覚糖は、2017年に吉森教授と共同研究を始め、その後(株)AutoPhagyGO※1との共同研究へと移行しました。

この度、(株)AutoPhagyGOの事業戦略発表会に合わせて、両社の共同開発第一号となる「オートファジー習慣」の発売に至りました。

Press Release

【商品概要】

- ◆ 商品名 UHA味覚糖 オートファジー習慣
- ◆ 内容量 60粒／袋（2粒目安／日×30日分）
- ◆ 発売日 2020年7月28日（火）
- ◆ 発売場所 UHA味覚糖 健康・美容 通販サイト

<https://uha-shop.jp>

フリーダイヤル 0120-011-108

- ◆ 価格 3000円（税抜）／袋 ※参考価格

- ◆ 商品特徴 **1日2粒でカラダ本来の負けない力を維持する**

オートファジー習慣 配合3成分

オートファジーを活性化することが良く知られたポリアミンを含有した米胚芽エキス末と（株）AutoPhagyGOとの共同研究により細胞でのオートファジー活性を確認した2成分を加えた3成分を厳選して配合いたしました！

ポリアミン含有米胚芽エキス末 50mg

米胚芽エキスにふくまれる「ポリアミン」は若々しさサポート成分として知られており、加齢に伴い体内で作られにくくなると言われています。年齢が気になりだした方に積極的に摂取していただきたい成分です。

トランスレスベラトロール 10mg

ぶどうや赤ワインに含まれる健康成分として知られるポリフェノール。若々しさサポート成分としても知られており、健康的に年齢を重ねたい方々にお勧めしたい成分です。

アスタキサンチン 1mg

老化や病気を引き起こす一因となるサビと戦う働きが注目の成分。サケやエビの魚介類やヘマトコッカス藻等に含まれる赤い色素成分でカロテノイドの一種です。

「オートファジー習慣」が赤いのもアスタキサンチン由来です。



※1 （株）AutoPhagyGO（APGO）とは、日本における基礎研究が世界を牽引し、ノーベル賞受賞も果たしたオートファジー分野。この最先端研究分野における独創的な知見を産業界において活用することを目的に設立されたベンチャー企業。細胞の再生を司るオートファジー研究の成果を通じて、広く健康長寿に貢献する。



<https://autophagygo.com/>

<本件に関するお問い合わせ>

UHA味覚糖株式会社 広報担当：荒木 英明
TEL：06-6767-6031 FAX：06-6763-2013
E-mail：arakihi@uha-mikakuto.co.jp