

乳酸発酵パイヤゼリーの発売を発表するレキオファーマの奥キヌ子社長（中央）ら＝16日、那覇市の中小企業基盤整備機構沖縄事務所



レキオファーマ

医薬品開発などを手がけるレキオファーマ（那覇市）は16

アレルギー体質

改善をサポート

日、栄養機能性食品「乳酸発酵パイヤゼリー LQ001」

を来年1月5日に発売する。

県産のパイアに相性の良い乳酸菌や黒糖などを混ぜて発酵させ、子ども、高齢者にも食べやすいゼリーに仕上げた。1包15gに、市販ヨーグルトに比べ数倍となる約200億個の乳酸菌を含有する。

大阪府立大学などと連携し、アトピー性皮膚炎のネズミの薬理、人の臨床試験（中間報告）を実施。腸内の善玉菌（ビフィズス菌）を増やし、腸管の免疫機能を高めてアレルギーを抑える作用を確認した。

同社はぜんそくやアトピー性皮膚炎、鼻炎などのアレルギー

体質の改善を後押しする商品として県内外で販路開拓を進め、

初年度で売上高1千万円、3年後に1億円を目指す。製造は県内食品メーカーに委託し、18日から予約を受け付ける。

那覇市の中小企業基盤整備機構沖縄事務所で16日、会見した奥キヌ子社長は「人への試験で目に見える作用があった。沖縄の植物に新しい技術を入れると、付加価値の高い商品ができると実感した」と話した。

同社は7月から3年の事業計画で国の「地域産業資源活用事業計画」の認定を受けた。研究開発や市場開拓に向けた補助金（補助率3分の2、期間内で上限3千万円）などの支援を受けている。

希望定価は大箱（30包）が4800円、小箱（10包）が1680円。

乳酸発酵パイヤゼリー 来月発売