

2024 年 12 月 11 日

各位

株式会社ミルテル

LINE 完結型の腸活サポート検査サービス「腸サポ」を発酵食大学で販売
「発酵食を通じて楽しく美味しく健康に。」の“見える化”を実現

株式会社ミルテル(本社:広島県広島市、代表取締役社長:加藤 俊也 以下、「ミルテル」)は、株式会社ウーマンスタイル(本社:石川県金沢市、代表取締役 成田由里)が運営する発酵食大学にて、2024 年 10 月 1 日より LINE 完結型の腸活サポート検査サービス「わたしの腸活サポートチェック」(以下、「腸サポ」)の販売を開始し、ご好評いただいております。

発酵食王国石川県で、大人がもう一度食を学び、楽しむ「発酵食大学」では、食卓をより豊かにする発酵食の活用法を学ぶことができます。

発酵食は、食品の保存性や味わい、栄養価をアップするだけでなく、腸内環境や免疫力の調整作用などの多くの健康効果をもたらしますが、実際に自分の腸内環境がどのように変化しているかを知るには、“腸内フローラ検査”が効果的です。

そこで、ミルテルは日本 TOP クラスの解析技術を用いた「腸サポ」を発酵食大学の受講生の方々へ提供し受検いただくことで、発酵食が腸内環境にどのような影響を与えているかを見る化できるようにいたしました。

発酵食大学が目指す、発酵食を通じて楽しく美味しく健康になるための学びに、ミルテルの「腸サポ」をご活用いただいております。

〈腸サポについてはこちら〉<https://www.mirtel.co.jp/2chp-chosapo/>



腸内環境を細部まで見える化する

わたしの腸活サポートチェック

Point 1
自宅で簡単! 採便後、ポストインだけで検査完了!

Point 2
医療機関も採用する、日本TOPクラスの解析技術

Point 3
3000項目×1000人×19年分の保有データと比較

Point 4
食事改善などに活用できる詳細な解説資料付き

腸年齢 美容 肥満 お通じ

「あなたの菌」に合ったケアで、正しい腸活を始めよう

発酵食大学について(<https://hakkoushoku.jp/>)

発酵調味料の知識・活用を学び、蔵元との交流を楽しむという目的のもと、2013年に石川県金沢市でスタートした、大人の食育プログラム。これまで、対面・オンラインの講座を通して3000人以上が発酵の楽しさを学んでまいりました。「忙しい人こそ、発酵調味料で簡単に美味しく、ヘルシーなご飯作りを」をモットーに、食物繊維と発酵食品を毎日摂る「菌トレ」を推奨するほか、Instagram、YouTubeで手軽にできる発酵調味料活用レシピを発信するなどさまざまな活動を続けております。

発酵食大学の講座は金沢校、京都校、横浜校で開催しているほか、オンラインの通信部、石川県立大学や北陸学院大学・近畿大学の教授陣が講師として参画している発酵食大学大学院があります。

Instagram: <https://www.instagram.com/hakkousyokudaigaku/>

YouTube: <https://www.youtube.com/@hakkoushokudaigaku>

運営会社: 株式会社ウーマンスタイル

代表者: 代表取締役 成田由里

所在地: 石川県金沢市新保本4丁目53



株式会社ミルテルについて(<https://www.mirtel.co.jp/>)

株式会社ミルテルは、2012年に広島大学発のスタートアップ企業として設立されました。見えない健康・病気を“見える化”するために、「リキッドバイオプシー」と「データサイエンス」を活用し、新たなソリューションを提供していきます。生活や社会の基盤として寄り添い、世界の人々の抱える健康や病気の不安や希望をサイエンスで見える化するサイエンスソリューションプロバイダとして、皆様の笑顔にすることを目指しています。

社名: 株式会社ミルテル

代表者: 代表取締役社長 加藤 俊也

所在地: 広島県広島市南区出汐一丁目2番10号

広島を代表する企業
Best 100 Companies Selected By Made In Local

MiRTEL



＜お問い合わせ先＞

株式会社ミルテル お問い合わせ窓口

TEL: 0120-767-376 メール: eigyo@mirtel.co.jp