

パパイヤと発酵技術

パパイヤは、栄養価の高い果物の一つとして知られ、近年その利点が多く科学者からも注目を集めています。また、日本人の健康を支える理由の一つと言われるのが、古くから日本の食生活に取り入れられてきた味噌や納豆などの伝統的な発酵食品です。

自然の恵みであるパパイヤと発酵技術を結びつけて生まれたのがFPP(Fermented Papaya Preparation:パパイヤ発酵食品)です。FPPには、我々の企業理念であるFood Protecting Peopleの意味も込められています。

Immun'Âge®

— イミュナーージュ —

Food Protecting People
Health Maintenance Strategy



1箱:3g×30包入り
価格:8,100円(税込)

商品名:イミュナーージュ
名称:パパイヤ発酵食品
原材料:デキストロース(国内製造)
パパイヤ(遺伝子組換えでない)
食用酵母

栄養成分:1包 3g当たり
熱量 11 kcal
たんぱく質 0 g
脂質 0 g
炭水化物 2.7 g
食塩相当量 0 g
カリウム 0.5 mg
(カリウムは推定値)



www.fpp-japan.com



Immun'Âge®の食べ方

Immun'Âgeは食品ですので、食べる量や時間に決まりはありません。目安として、1日1～3包をご自身のお好きなタイミングでお召し上がりください。



OSATO®
INTERNATIONAL

(株)大里インターナショナル
〒501-0501 岐阜県揖斐郡大野町稲富1956
Tel: 0585-34-3130 Fax: 0585-34-3880
URL: www.fpp-japan.com

長年の研究実績と特許取得

Research Achievements and Patents

研究重視の姿勢

Immun'Âgeは、2008年ノーベル医学・生理学賞を受賞したリュック・モンタニエ博士をはじめ、1994年よりヨーロッパやアメリカの研究チームによるヒトを対象とした多岐に渡る研究を積み重ねて来ました。50報以上の論文がピアレビュー（査読審査）付きの国際学術誌に掲載され、学会でも発表されています。

日米で3つの特許を取得！

Immun'Âgeは、オハイオ州立大学とのミトコンドリアやATP(アデノシン三リン酸)に関する研究成果が認められ、2018年に日本国特許庁に特許登録されました。さらに、パリ大学との電磁波に関する研究成果に基づき、2021年に米国で、2022年には日本でも特許を取得しました。

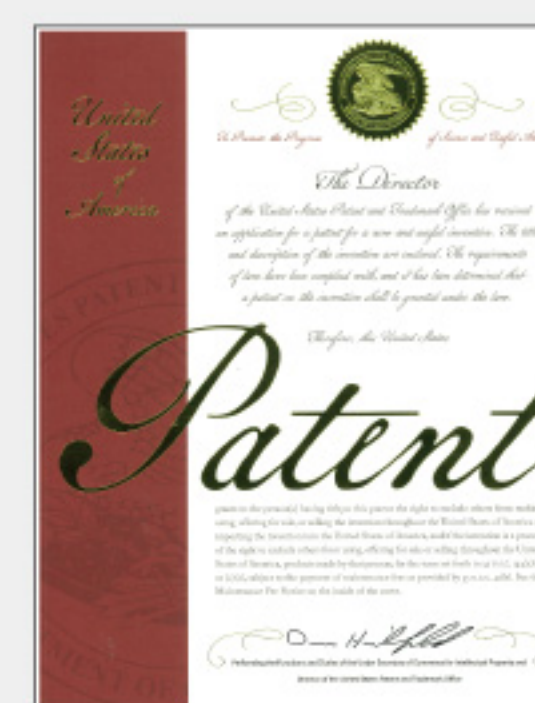
Patents of Immun'Âge



ミトコンドリアやATP
に関する特許
(2018年9月14日登録)



電磁波に関する特許
(日本:2022年2月17日登録)



(米国:2021年5月4日登録)

ミトコンドリアとATP

ミトコンドリアは、「細胞内のエネルギー工場」と呼ばれる細胞小器官です。細胞1つに300～400個のミトコンドリアが存在しており、全身で体重の10%を占めています。ミトコンドリアの働きは多岐に渡りますが、もっとも重要な働きのひとつが細胞の活動に必要なエネルギーとなる「ATPの生産」です。

ATPは、私たちの細胞や体の構造維持に加えて、体温を保ち、運動や睡眠など生きていくための活動を継続するのに必要なエネルギーになります。



電磁波とは

私たち現代人は、スマートフォンやパソコン、Wi-Fi、電子レンジや洗濯機などの電化製品や乗り物といった様々な電磁波を発する機器に囲まれ生活をしています。

ライフスタイルの変化に伴い、テレワークやオンライン授業などに加え、動画鑑賞やオンラインゲームの利用など生活の様々な場面で情報通信技術を利用する時間も増加しています。

スウェーデンなどの欧米諸国では、電磁波は人体に影響があるものと認識され、厳しい安全基準や規制が設けられています。



安心してスポーツを楽しむために

英国LGC社

国際的アンチ・ドーピング認証を取得



SPORT

インフォームドスポーツ

ドーピングとは、競技力を高めるために禁止されている薬物等や方法を使用したり、使用を隠したりする行為で、スポーツの価値や魅力を大きく損なう上、アスリート自身の健康を害するリスクがあります。Immun'Âgeは、世界アンチ・ドーピング機関（WADA）の指定禁止物質に対する英国LGC社による国際的アンチ・ドーピング認証プログラム「インフォームド・スポーツ」を取得しています（2019年2月8日取得）。

《インフォームド・スポーツの特徴》

- ・原材料、製造施設、製造工程における管理基準を評価
- ・全製造ロットについて、WADA禁止物質リストにある物質等による汚染がないかを継続的に分析
- ・無作為サンプルを分析して安全・安心を担保

Immun'Âgeは、世界のトップアスリートにも最適なパフォーマンスを発揮するための体調管理の一端として、ドーピングリスクを心配することなく安心して摂取していただけます。また、安心・安全な製品を求めるすべての方におすすめできます。

ウィンタースポーツにも Immun'Âge®

Immun'Âgeは、志賀高原プリンスホテル・焼額山スキー場とパートナーシップを組み、ウィンタースポーツを楽しむ方たちと安全を守るため日々任務に励むパトロール隊や圧雪隊をサポートしています。最高のコンディションでウィンタースポーツに出かけられるようImmun'Âge付き特別プランも提供されています。



Active Lifestyle Tips

Aston Martin Racingとのパートナーシップ



Immun'Âgeは、Aston Martin Racing (AMR) と約20年にわたり、オフィシャルパートナーとしてFIA世界耐久選手権（WEC）

でのAMRの歴史を共に築いてきました。常に緊張感が続くレース中は、一瞬の集中力の欠如が大事故につながるため、ドライバーやチームクルーはベストな判断を瞬時に下せるようコンディションを維持しなければなりません。また、世界中を転戦するアスリートは、飛行機での長距離移動も多く、次のレースに向けて時差に対応するなど体調管理が重要なため、Immun'Âgeが活用されています。

エネルギーを素早く届ける

体内で消費するエネルギーの約20%を占める脳は、身体をコントロールする司令塔で常にエネルギーを必要としています。24時間耐久レースのような過酷な状況下や空の旅では、エネルギー代謝が低下するため、身体や脳を最適に機能させることが難しくなります。また、身体には有害物質の侵入から脳を守る血液脳関門があり、すべての物質が脳へたどり着けるわけではありません。Immun'Âgeは単糖類を主成分としているため、この関門を通過し素早くエネルギーを届けます。

携帯に便利な個包装でスティックタイプのImmun'Âgeは、手軽に効率よく補給でき、水なしでそのままスッと食べられるため、パフォーマンスの維持を必要とする方やアスリートにも愛用されています。



安全性へのこだわり

Food Safety

ISO9001、ISO14001、ISO22000、FSSC22000の 国際規格認証取得、岐阜県HACCP導入施設 認定工場で製造

Immun'Âgeは、遺伝子組換えをしていないパパイヤを原料に独自の技術で作られた顆粒状の発酵食品です。



Immun'Âgeは、安心・安全な食品を提供し、発酵食品では難しいとされる、常に一定した高品質な製品を供給するため、ISO9001:2015(品質)、ISO14001:2015(環境)、ISO22000:2018(食品安全)、FSSC22000(食品安全認証スキーム)の認証および、岐阜県が取り組んでいるHACCP導入施設認定を受けた大里ラボラトリーで、厳密な品質管理のもと製造されています。

Immun'Âgeの徹底した品質管理による国際規格認証の取得は、消費者に安心して食べていただけると同時に、国内外の多くの著名な科学者からの信頼に繋がっています。



株式会社大里ラボラトリー

OSATO Laboratory Inc.



カーボンポジティブを見据えて

For Environment

CO₂削減への取り組み

Immun'Âgeは、環境への影響を減らすため敷地内の植栽管理や再資源化をし、CO₂削減によるカーボンニュートラルを進めてきました。その一環として、高齢化により継続困難となった地元・大野町の農地をワイン用のぶどう畑として再生し、シニア世代の生きがいを作るプロジェクト『ORI WINE PROJECT』も2012年から始まりました。

大里ラボラトリーは、2014年から太陽光発電を導入し、3年後にカーボンニュートラルを達成。2023年4月には、大里インターナショナルにおいても、水力発電等の再生可能エネルギーによる「Greenでんき」導入でカーボンニュートラルを実現し、Immun'Âgeの生産工程における環境負荷をゼロにすることが出来ました。

太陽の恵みを受けて造られるImmun'Âgeは、これからも更なる環境負荷削減によるカーボンポジティブの実現を目指していきます。

地球にやさしく、未来をあかるく。



ホタル保護プロジェクト

身近な自然環境の保護に取り組むプロジェクトを2009年から続けています。地域の小学校と協力し



大里インターナショナルそばの小川

ホタルを通して環境について考える授業を行い、大里インターナショナルのそばに流れる小川の草刈りや清掃活動を行うなどホタルが飛べる環境の維持に努めています。