



2025年11月11日

各 位

会 社 名 ホ ク ト 株 式 会 社 代表者名 代表取締役社長 水野 雅義 (コード番号 1379 東証プライム市場) 問合せ先 広報・IR 室 前田 哲志 (TEL. 026-259-5955)

(URL https://www.hokto-kinoko.co.jp/)

ホクトのマイタケを使ったレトルト商品も 「短鎖脂肪酸普及協会」認定商品に!

ホクト株式会社(所在地:長野県長野市、代表取締役社長 水野雅義)が販売するマイタケは、一般社団法人 短鎖脂肪酸普及協会より「短鎖脂肪酸を増やすのに適した食品」として既に、短鎖マーク付き商品として認定されています。

このたび、認定商品であるマイタケを使用したレトルトカレーを始めとした加工品にも「短鎖脂肪酸普及協会認定マーク(短鎖マーク)」が付与されました。



●短鎖脂肪酸とは…

人の腸内にいる**腸内細菌**がマイタケなどに含まれる**食物繊維を食べる**ことによって生み出される健康サポート物質「**短鎖脂肪酸」**。腸内の健康だけでなく、全身の健康に役立つ「**ミラクル物質」**として注目されています。

ホクト Online Shop でも情報公開中⇒ https://www.hokto-onlineshop.jp/c/tansa



●新たに短鎖マークを認定されたレトルト商品

商品名	ホクトのマイタケ まるごと使った	信州産マイタケポタージュ
	菌活・贅沢カレー 中辛	~豆乳仕立て~
パッケージ	HO(な)	HONED THE
内容量	200g 1人前	160g 1人前
希望小売価格	490円(税込)	320円(税込)
(税込)		
発売日	ホクト通販サイト他発売中	
商品特徴	国産マイタケをまるごと1株使用した、	信州産マイタケをローストし、豆乳で
	きのこの旨味と食べ応えが楽しめるカ	仕上げた、96kcalの低カロリーなポ
	レーです。	タージュです。

商品名	きのこが美味しい!国産具材で作っ	きのこ屋が作った
	た炊き込みご飯の素 3合用	きのこごはんの素 2合用
パッケージ	田産具材: 炊き込みご飯の*	EIOであ さのこまが作った さのこではんの表 EIOである はTOMAN AUGU
内容量	200g 3合用 3~4人前	150g 2合用 2~3人前
希望小売価格	396円(税込)	280円(税込)
(税込)		
発売日	ホクト通販サイト他発売中	
商品特徴	国産きのこに鶏そぼろと人参を合わせ、彩り・具材感にこだわって仕上げた炊き込みご飯の素です。	国産4種のきのこを贅沢に使った、風味 豊かな炊き込みご飯の素です。

●販売方法

ホクト公式オンラインショップ

https://www.hokto-onlineshop.jp/

●来場者に好評!短鎖脂肪酸商品の紹介・販売



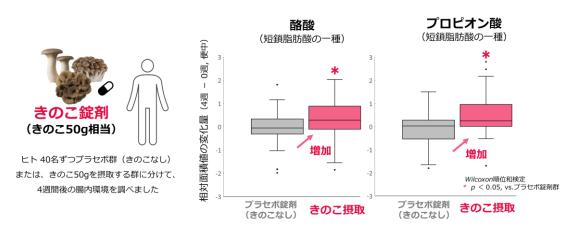


10/24,25 でおこなわれた「産業フェア in 信州」に出展しました。

●認定の根拠となった研究紹介

短鎖脂肪酸普及協会では認定に際して、科学的根拠にもとづいた審査を行っています。 マイタケの食物繊維が短鎖脂肪酸を生み出すことが示唆され、認定の根拠となった研究の 一例を紹介します。

① 臨床試験により、マイタケを含むきのこを食べることで短鎖脂肪酸が増えることが確認されました。(Y Nishimoto, et al. Frontiers in Nutrition, 2023, 9, 1078060.)



試験概要:本試験は、株式会社メタジェンとホクト株式会社の共同研究として実施しました。参加者80名を、きのこを含まないブラセボ錠剤を摂取する群と、マイタケ・ブナシメジ・エリンギから作製したきのこ錠剤を摂取する群に分け、4週間の摂取試験を行いました。その結果、4週間後にはプラセボ群に比べ、マイタケを含むきのこ錠剤群で、便中の短鎖脂肪酸の一種である酪酸およびプロピオン酸の有意な増加が認められました。

②マイタケに含まれる特徴的な食物繊維が短鎖脂肪酸を増やすのに有効であると報告されました。(G Bai, et al., Int J Biol Macromol, 2024, 269, 132143.)

試験概要:中国の国立研究機関によって実施された研究です。ヒトの腸内環境を模した細菌培養モデルにおいて、マイタケ由来の食物繊維を添加して培養したところ、腸内細菌がマイタケに含まれる特徴的な食物繊維を好んで代謝し、その結果として短鎖脂肪酸が多く産生されることが確認されました。

以 上