

パパイアと発酵技術

パパイアは、栄養価の高い果物の一つとして知られ、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いわれるのが、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アと、発酵技術を結びつけて生まれたFPP(Fermented Papaya Preparation:パパイア発酵食品)。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。

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

栄養成分表示 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)

1箱：3g×30包入り
価格：8,100円(税込)

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。
1日1~3包を目安として、ご自身のお好きなタイミングに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: fpp-japan.com

安全性へのこだわり

Food Safety

4つの国際規格認証取得 岐阜県HACCP導入施設認定工場

Immun'Âge® は、遺伝子組換えをしていないパパイアを原料に、独自の発酵技術により作られた顆粒状の食品です。

Immun'Âge® は、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作るため、ISO9001:2015、ISO14001:2015、ISO22000:2018、FSSC22000の認証および、岐阜県が取り組むHACCP導入施設認定を受けた国内工場にて、厳しい品質管理のもと製造されています。

Immun'Âge® は、環境配慮・高品質・安全性を徹底した食品として、国内外のプロフェッショナルや研究者からも信頼を得ています。

- 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)
JIA-QAセンターより国内第一号認証取得
- 岐阜県HACCP導入施設認定工場



カーボンポジティブを実現

For Environment

CO₂削減への取り組み

Immun'Âge® は、2023年にカーボンニュートラルを達成しました。敷地内の植栽管理や再資源化に加え、屋上へのソーラーパネル設置による太陽光発電や、水力発電などの再生可能エネルギー(Greenでんき)を積極的に導入。全製造工程におけるCO₂排出量は実質ゼロとなりました。

2024年には、CO₂吸収量が排出量を上回るカーボンポジティブを実現。高齢化により継続困難となった地元・大野町の農地を、ワイン用のブドウ畑として活用し、地元シニアの方たちと一緒にBioワインをつくる夢プロジェクト『ORI WINE PROJECT』が2022年にスタートしました。300坪から始まったブドウ畑は、年々成長し15,000坪に。山々に囲まれた自然豊かなブドウ畑には野ウサギたちも訪れます。



Immun'Âge® のご購入で
1箱あたり約400gのCO₂削減
に貢献できます。
(2024年8月末当社算定)



里山に暮らす
わたしたちも助かります!



Immun'Âge®

— イミュナーージュ —

Food Protecting People
Health Maintenance Strategy



fpp-japan.com



長年の研究実績と特許取得

Research Achievements and Patents

国際学術誌に50報を超える論文を掲載

Immun'Age® (FPP:パパイア発酵食品)は、科学的観点・根拠に基づくアプローチを大切にしています。1990年よりヨーロッパやアメリカの大学・研究機関との共同研究が開始されました。

多分野にわたる研究結果が、これまで50報以上の論文として、ピアレビュー(査読審査)付きの国際学術誌に掲載されています。

また、これら論文の約70%は、ヒトを対象とした研究であり、国際学会においても発表されています。

日米4つの特許を取得!

Immun'Age®は、**米国・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、**フランス・パリ大学**との電磁波に関する研究成果に基づき、2021年(米国)と2022年(日本)に特許を取得。

2024年には、**イタリア国立衛生研究所**とのテロメアに関する研究成果に基づき、日本国特許庁に特許登録されました。



ミトコンドリアやATPに関する特許
(日本: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)



テロメアに関する特許
(2024年3月6日登録)

ミトコンドリア/ATPとは

ミトコンドリアは、「細胞内のエネルギー工場」と呼ばれており、細胞1つの中に300~400個のミトコンドリアが存在しています。ミトコンドリアの大切な働きのひとつが、細胞の活動に必要なエネルギーとなる「ATPの生産」です。

ATP(アデノシン三リン酸)は、生命活動を継続するために必要なエネルギーの供給源です。

電磁波とは

現代人の生活に欠かせないデジタルデバイス。ライフスタイルの変化に伴い、多くの方がスマートフォンやパソコン、WiFi、電子レンジ、洗濯機などの電化製品や、乗り物から発せられる電磁波に長時間さらされています。

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。

テロメアとは

ヒトの身体は、数十兆個の細胞からできており、細胞が分裂することで新しい細胞が作られ、生命を維持しています。

テロメアは、細胞の核内にある遺伝情報を含む染色体の末端を保護する働きをします。細胞が分裂するたびにテロメアは短くなり、一定の長さになると分裂が止まり、新しい細胞はできなくなります。



全てのアスリートに向けて

Immun'Age® for Sports

国際的アンチ・ドーピング認証 インフォームド・スポーツを取得



Immun'Age®は、常に高いパフォーマンス・フィジカル・メンタルの維持が求められるアスリートに活用されています。

2019年には、英国LGC社が運営する国際的アンチ・ドーピング認証プログラム「インフォームド・スポーツ」を取得しました。
(2019年2月8日取得)

《インフォームド・スポーツ:厳しい評価項目》

- 原材料・製造施設・製造工程における高い管理基準
- WADA(世界アンチドーピング機構)が禁止する物質について全ロット試験結果を公表
- 抜き打ち検査により全製品の安全性を証明

Immun'Age®は、世界のトップアスリートはもちろん、ベストなパフォーマンスを発揮するための体調管理のツールとして、すべての方に安心してお召しあがりいただけます。

Aston Martin Racingとのパートナーシップ

Immun'Age®は、英国名門**Aston Martin Racing (AMR)**のオフィシャルパートナーです。20年以上にわたり、FIA世界耐久選手権(WEC)でのAMRの歴史と共に築いてきました。

レースは、一瞬の判断ミスが大きな事故につながるため、ドライバーやクルーは常にベストな選択ができるようコンディションの維持が不可欠です。海外遠征も多く、次のレースに向けての体調管理に *Immun'Age*®が活用されています。



OFFICIAL PARTNER

フルマラソンレース年間100本達成!

Immun'Age®のアンバサダーとして、米国にて開催されたフルマラソンレース(42.195km)を1年間に100本走破の偉業を達成したDavid Redor氏。

『私のチャレンジへの支援に感謝しています。*Immun'Age*®とともに、この過酷なマラソンレースに果敢に挑むことができました』



Well-being & ウィンタースポーツ



Immun'Age®は、**長野県・志賀高原プリンスホテル焼額山スキー場**にて、救助などの任務に励むパトロール隊や圧雪隊のサポートをしています。最高のコンディションでウィンタースポーツを楽しめる *Immun'Age*® 付き特別宿泊プランも好評です。

