

今注目の成分「イミダ」総合情報サイトがオープン！

「イミダLabo」

11月6日(日)開設



イミダLabo

イミダゾールジペプチドに関する総合情報サイト

日本ハム株式会社(本社:大阪市北区、社長:末澤壽一)は、11月6日(日)より、「イミダゾールジペプチド」(以下、イミダ)に関する総合情報サイト「イミダLabo」を開設し、弊社中央研究所(茨城県つくば市)で長年積み重ねてきた研究データなどを発信していきます。

ニッポンハムグループでは、企業理念である「食べる喜び」を多くの人々へ提供し「食」を通して楽しく健やかになくらしに貢献することを使命として「心と体の健康づくり」を支援する様々な活動を展開しています。また研究部門では、中核機関である中央研究所にて健康に役立つ食品・素材の研究開発、商品化を進めており、これらの素材は加工食品や健康食品の原材料として、グループ内外を問わず活用されています。

「イミダLabo」では、イミダの基礎情報をはじめ、これまでの研究データや、イミダを活用しているアスリートからの成果情報、イミダレシピのご紹介などを行い、身近で分かりやすくイミダを紹介する情報発信のプラットフォームを目指します。

本件は、東京商工会議所記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。

サイトの概要は次ページで紹介しています

※ リリースの添付画像をご所望の方は下記のメールアドレスまで
ご一報お願い致します。他、リリースに関する問い合わせは

日本ハム株式会社 広報IR部 松田、服部 まで

TEL 06-7525-3031 FAX 06-7525-3032

h.hattori@nipponham.co.jp

<今注目の成分「イミダ」専用情報サイト> <http://www.imida-labo.jp/>

11/6 AM10:00より閲覧可能

<Webサイトイメージ>



<サービス概要> (公開時には一部開始していないサービスも含まれます。)

- ◆イミダに関する基礎情報をわかりやすく紹介
- ◆トップアスリートのイミダ活用事例
- ◆イミダ含有食品を提供したイベント報告
- ◆研究データ(論文・学会発表内容)等の公開
- ◆おいしくイミダが摂取できるレシピの紹介
- ◆Webサイト限定プレゼント企画 など

「イミダゾールジペプチド」(イミダ)とは?

人や動物の筋肉に多く含まれており、「カルノシン」や「アンセリン」等の物質の総称です。食品として摂取すると、体内に蓄積し、運動パフォーマンスが向上することが確認されています。日本ハム(株)中央研究所では、鶏肉からイミダを抽出し、15年の年月をかけて研究を進めてきました。トップアスリートからも注目されている成分です。

「より高いパフォーマンスを目指して」トップアスリートからも高い評価!



東洋大学 学生部学生支援課
陸上競技部男子長距離部門監督
酒井 俊幸

競技力向上には、継続したトレーニングが重要となり、継続していくためには、その日のダメージを回復させ、疲労を蓄積しない体を作ることが鍵になります。その一助として、2014年からイミダゾールジペプチドを活用しています。東洋大学におけるマラソンや駅伝の強化合宿では、一日に70km~80km走りますが、イミダゾールジペプチドを活用してからは、トレーニングで走る距離が増えました。また、私の目から見ても、ハードなトレーニングを行った翌朝の選手たちのパフォーマンスには変化がありました。高強度トレーニングを行う選手や練習量が多い選手たちも、イミダゾールジペプチドの効果を実感しており、今後も効果的に活用していきたいと思えます。

※効果を活用するには継続した摂取が必要になります。