

# 16種類の 乳酸菌

乳酸菌生産物質

- 内容量：30 グラム
- 形状：顆粒
- 税込価格：4800 円＋消費税
- 推奨量：1 グラム／1 日

多くの“種類”の「乳酸菌」を摂るには  
“16種類の乳酸菌”が、お勧め！

栄養成分表(1グラム中)  
16種類35株の乳酸菌…200億個と  
「乳酸菌生産物質」  
オリゴ糖…600mg

下記の16種類の「乳酸菌」が作り出す  
「乳酸菌生産物質」を含んでいます。

Bロンガム、Bビフィダム、Bアドレスセンチス、Lアシド  
フィルス、Lブレビス、Lジェンセニー、Lパラカゼ  
イ、Lガッセリー、Lブルガリスク、Lヘルベディカス、  
Lラクティス、Lカゼイ、Lラムノーサス、Lデルブリッ  
キ、Eフェシーム、Sサーモフィルス

## 腸内フローラを改善する

“腸内フローラ”とは、腸の中に棲む細菌のことを云います。腸内細菌と云えば、「善玉菌」「悪玉菌」の事ですが、実に“100兆匹”以上、“数百種類”もの細菌が腸に棲んでいて、その細菌の出す物質（乳酸菌生産物質）が、私達の美容や健康に様々な影響を及ぼしていることが分かってきました。その影響は、「癌」や「糖尿病」などの病気から、「肥満」やお肌の「シワ」などに迄及び、何と「脳」や「性格」にも関係していると云われています。私達は「腸内細菌」なくしては生きて行かない、密接な共存関係にあるのです。

“腸内フローラ”を増やすのは、ヨーグルト・チーズ・納豆・味噌など乳酸菌を多く含む発酵食品です。ヨーグルトを食べれば乳酸菌が増えると思われるかも知れません。しかし、一般的に市販されているヨーグルトには、数十億個、数種類の乳酸菌しか含まれていません。



サプリメントで摂る場合も、  
乳酸菌の「種類」と「数」がポイントです。

乳酸菌の代謝過程が作り出す有用成分が  
「乳酸菌生産物質」

「乳酸菌生産物質」は、もともと腸の中の善玉菌が代謝し作り出している物質の事で、「乳酸菌代謝産物」とも云われています。「乳酸菌生産物質」は、腸内細菌のバランスを正常に保持し免疫などに関与して、ヒトの健康を維持しています。

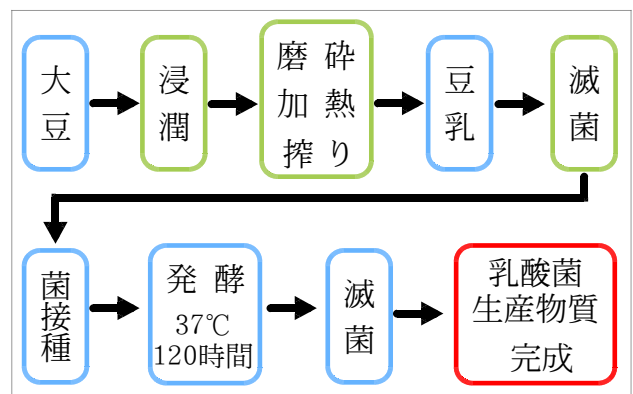


## 乳酸菌の共棲培養

菌を人工的に増殖させることを「培養」と云います。複数の菌を一緒に増殖させる方法が「共棲培養」と呼ばれるものです。複数の菌を同時に育てる「共棲培養」が、ヒトの腸内の状態を最もよく反映しているのも、1種類の菌を育てるよりも、育成が促進され増殖力が強まります。

本製品は 16 種類 35 株の乳酸菌とビフィズス菌を、農薬を使わず栽培した国産大豆で培養し、37 度で 120 時間、発酵させて得られた「乳酸菌生産物質」です。

乳酸菌のエサとなる培地には「豆乳」を使用し、豆乳の原料となる大豆は、国内の契約農家にて農薬を使わずに大切に育てられます。



## こんな方にお勧めします

- \* アレルギー体質の方
- \* 胃腸が弱い方・ご高齢の方
- \* 人工栄養児
- \* 抗生物質を服用の方
- \* 口臭・体臭・便臭が気になる方
- \* ストレスが多い方

「IgA」抗体を増やす「グルタミン」と  
摂る事を推薦。