

# 酪酸菌

## 16種類の乳酸菌

乳酸菌生産物質

- 内容量：105g
- 形状：粉末
- 価格：6,800円(税込7,344円)
- お召し上がり方：1日3.5gを目安に。
- 【栄養成分表示：3.5g(5ccスプーン1杯)当たり】  
(推定値)

フラクトオリゴ糖………3000mg  
16種類35株の乳酸菌……200億個  
酪酸菌………1億個

### 長寿者は“炎症”が少なかった

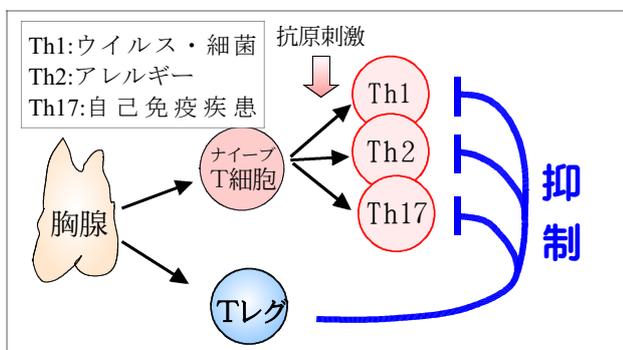
体内には“炎症”を増やす仕組みと、抑える仕組みがあります。「長寿者」は“炎症”が少なく、又、“炎症”が過剰に増えると、結果として「自己免疫疾患」、「アレルギー」、「癌」などが発症しやすいことが分かっています。

その仕組みは、今注目を浴びている「腸内細菌」が関係する事が分かってきました。

- ◎ “炎症”を増やす事に関係するのは「セグメント菌」で、「Th17」と云うリンパ球の一種を増やし、細菌の排除に働く一方で、「自己免疫疾患」の発症にも深く関与しています。
- ◎ “炎症”を抑えるのは「酪酸菌」で、「Tレグ」と云う強力な「抗炎症作用」を持つ抑制系のリンパ球を活性化します。

従って、“腸内フローラ”を「酪酸菌」優位に保てれば、“炎症”を減らし「自己免疫疾患」や「アレルギー」を減らし、「癌」のリスクも軽減する事が可能になると云われています。

### 免疫のバランスを整える



出典：科学技術振興機構 T細胞活性制御のしくみをもとに作成

### Tレグを活性するグアーガムやアルギン酸

グアーガムや海藻に含まれる“アルギン酸”などの水溶性食物繊維は腸の「酪酸菌」のエサになり免疫を制御する「Tレグ」を活性化します。

### 酪酸菌

「酪酸菌」は“酪酸”をつくりだす菌の総称で、ぬか漬け、チーズ、バターに含まれています。生きたまま大腸に届く菌といわれ、「ビフィズス菌」や「乳酸菌」などを増やす働きがあります。「酪酸菌」は、糖・炭水化物を発酵して“酪酸”を作ります。“酪酸”は大腸を動かす最大の“エネルギー源”で“粘膜の傷”を修復します。“小腸の絨毛運動”を活性化する働きがあり、又、“腸管粘膜”の傷の修復を助けます。

従って、「酪酸菌」が少ないと大腸は正常に機能しません。

「フラクトオリゴ糖」も「酪酸菌」を増やします。

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！

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アドレッセンチス、Lアシドフィルス、Lブレビス、Lジェンセンニー、Lパラカゼイ、Lガッセリー、Lブルガリスク、Lヘルペディカス、Lラクティス、Lカゼイ、Lラムノース、Lデルブリッキ、Eフェシーム、Sサーモフィルス



上記の「乳酸菌」を6000億個含みます。

### 乳酸菌生産物質とは

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」を含みます。

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ています。

乳酸菌生産物質

腸内環境改善

体内吸収

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
- \* 抗生物質を服用中の方
- \* 口臭・体臭・便臭が気になる方
- \* ストレスが多い方

注：大豆・乳アレルギーの方はお控えください。