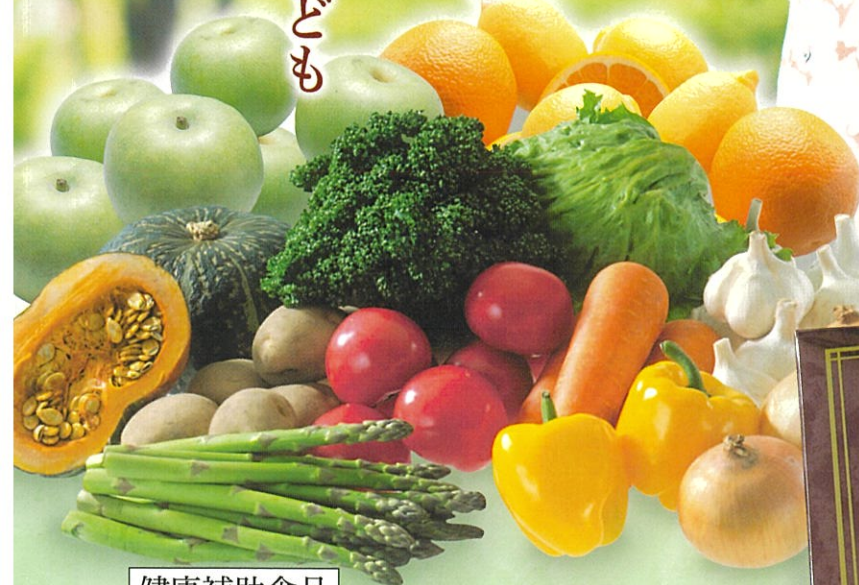


厳選された75種類の原料を使用

乳酸菌 植物醗酵の力

乳酸菌植物醗酵の力は
1g当たり約100万個の
乳酸菌が含まれており、
ビタミンB群やミネラルなども
補給できます。



健康補助食品

乳酸菌植物醗酵の力

分包タイプ [内容量]:120g(2g×60包)

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。



「乳酸菌植物醗酵の力」ができるまで

「乳酸菌植物醗酵の力」は、
山々に囲まれた醗酵に最適な環境のもと、
3年半以上の歳月をかけてじっくり醗酵され、
自然の恵をいっぱいを受けて熟成されていきます。

**安心の厳選
国産原材料を
使用**

野生種採取
弊社の管理地で自
生している果実を
採取し利用



地元農家
契約している地元
農家から提供され
た安心素材を利用



自社栽培
徹底管理された圃場
を利用した自社栽培
での素材を利用



混合・初期醗酵



果物や野菜のエキス+野草液+粉末原料

2次醗酵



乳酸菌と酵母の活性醗酵

熟成



熟成期間：3年以上

3年6ヶ月の間、じっくりと熟成

製法
「じっくり・丹念」
醗酵に適した環境で

厳選された75種類の野菜や果物を使用

●ブルーベリー	●ヤマモモ	●ダイコン	●ゴボウ	●レイシ	●大豆
●ウメ	●冬イチゴ	●ナス	●スギナ	●キクラゲ	●ココア
●ユズ	●ブルーベリー	●シソ	●ピワの葉	●マイタケ	●スイートコーン
●イチゴ	●ブラックベリー	●トマト	●ブロッコリー	●コンブ	●米ぬか
●リンゴ	●キイチゴ	●ピーマン	●モロヘイヤ	●ワカメ	●玄米
●イヨカン	●カリン	●キュウリ	●日本山人参	●ヒバマタ	●黒砂糖
●ブドウ	●モモ	●ゴーヤ	●パセリ	●根コンブ	●オリゴ糖
●イチジク	●ナシ	●小松菜	●セリ	●ヒジキ	
●カキ	●グミ	●チンゲンサイ	●セロリ		
●クワイフルーツ	●カボチャ	●ビタミン菜	●レンコン		
●ミカン	●ニンジン	●ウコン	●ミツバ		
●レモン	●ヨモギ	●アカメガシワ	●ミョウガ		
●キンカン	●キャベツ	●オオバコ	●アスパラガス		
●アケビ	●ケール	●大麦若葉	●ショウガ		
●ヤマブドウ	●ホウレンソウ	●クマザサ	●シイタケ		



15種類の植物性乳酸菌を使用(モンゴル由来)

- Lactobacillus acetotolerans (アセトトレランス)
- Lactobacillus acidophilus (アシドフィルス)
- Lactobacillus amylovorus (アミロヴォルス)
- Lactobacillus casei (カゼイ)
- Lactobacillus plantarum (プラントラム)
- Lactobacillus fermentum (ファーマメンタム)
- Lactobacillus brevis (ブレヴィス)
- Lactobacillus buchneri (ブチネリ)
- Lactobacillus kefirifaciens (ケフィラノファシェーンシ)
- Pediococcus damnosus (ダムノサス)
- Pediococcus urinae-equi (ウリナエ-エキ)
- Pediococcus acidilactici (アシディラクティシ)
- Pediococcus pentosaceus (ペントサセウス)
- Leuconostoc mesenteroides (メセンテロイデス)
- Lactococcus lactis (ラクティス)



乳酸菌植物醗酵の力 分包タイプ
 [内容量]:120g(2g×60包) **¥20,000+税**

乳酸菌植物醗酵の力 分包タイプ 3個セット
 [内容量]:120g(2g×60包)×3 **¥60,000+税**

〈お召し上がり方〉
1日1包を目安にお召し
上がりください。

栄養成分表示 (1包(2g)あたり)

エネルギー	6.0kcal	炭水化物	1.42g
たんぱく質	0.07g	ナトリウム	1.23mg
脂質	0g		

お問い合わせは

お客様相談室 株式会社 機能性食品開発研究所
 Tel.086-214-5888 受付時間(平日)9:00~17:00