

カラダ内側から元気に!

トリプル乳酸菌
1800億個
+
乳酸菌生産物質

大切な「おなか」の
健康、考えてますか?



ヒアルロン酸 コラーゲン

ラクトゼリーα

食べやすいゼリータイプ



30包入り

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

カラダ
内側から元気に!

ラクトゼリーαに含まれる主な成分

FK-23●EC-12●ナノ型乳酸菌

トリプル乳酸菌がなんと1800億個

FK-23 濃縮乳酸菌

FK-23は、ビフィズス菌のような腸内細菌の一種で、**ニチニチ製薬(三重県)**が発見しました。FK-23はフェカリス菌の優れた働きを最大限に引き出した乳酸菌です。

一般に乳酸菌食品には生きた乳酸菌が含有されていますが、**長年の研究により「加熱処理した乳酸菌」のほうが安全性が高く、働き・活性が強いことを解明しました。**

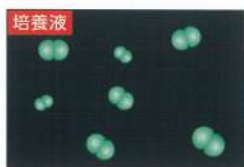
FK-23菌は、白血球減少治療剤(特許第3272023号)をはじめとした数ある特許を取得しており、その有効性と安全性が認められています。



EC-12 乳酸菌

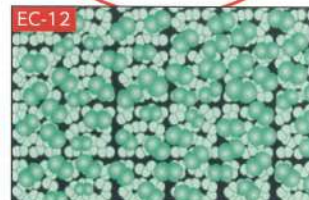
EC-12は、**コンビ株式会社(埼玉県)**が発見しました。球形の乳酸菌で殺菌された死菌体で安定性が高く特に腸内環境改善、免疫力向上に働くといわれています。この乳酸菌の特徴は「ヒト由来」であることにあります。この菌はもともと人間の腸内に存在する乳酸菌株の一つで、「腸球菌」ともいわれます。そのため身体にやさしく、自然な働きが期待できます。

菌体を
高密度に集菌
(5兆個/g)



(イメージ図)

加熱殺菌
洗浄

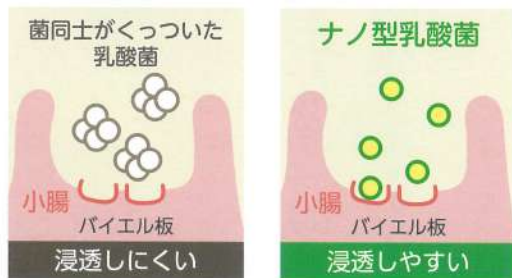


(イメージ図)

ナノ型乳酸菌

ナノ型乳酸菌は、メーカー独自の技術により1ミクロン以下に加工することで、体内への取込量を高めた乳酸菌です。**ナノ型乳酸菌の粒子が腸の免疫細胞に働きかけることで、整腸だけではなく免疫や老化予防などの働きが期待できます。**

菌体の粒子径が1ミクロン未満で体内の吸収率が高まる



※イメージ図

乳酸菌生産物質

乳酸菌生産物質は、乳酸菌とは違って、腸に到達した時に、既に存在している腸内細菌に受け入れられるように培養されたものなのです。

よって、腸内細菌と相性が合っ、共に善玉菌を増やしたり、活性化させることが出来るのです。このような作用によって善玉菌が優勢となり、免疫力がアップすることが期待できます。

ヒアルロン酸

コラーゲン



ラクトゼリーα 内容量450g (15g×30包)

希望小売価格 4,800円+税

お召し上がり方

1日1~2包を目安にお召し上がりください。

◆栄養成分表示[1包(15g)あたり]

エネルギー	14.1kcal
たんぱく質	0.12g
脂質	0.00g
炭水化物	3.42g
食塩相当量	0.007g

お問い合わせは

【使用上の注意】●開封時に液がはねることがありますのでご注意ください。●開封後はお早めにお召し上がりください。●冷凍、加熱はしないでください。袋が破損する場合があります。●のどに詰まらないように、ご注意ください(特に小さなお子様がお召し上がりの際はご注意ください。)
●体質や体調によりお体に合わない場合は、お召し上りを中止してください。●食物アレルギーをお持ちの方は、原材料をご確認の上お召し上がりください。●本品には天然物由来の原料を含みますので色合いや風味が多少異なることがありますが、品質には何ら問題はありません。