

すこやか インフォメーション INFORMATION

Vol.128

Chitsu
Since 1914

今年も元気な大豆が育っています

乳酸菌生成エキスは、大豆を発酵の場（原料）として使います。この大豆はすべて、富士山の麓の専用農場で、無農薬栽培にて作られています。今年は天候にも恵まれ、大豆は順調に、そして立派に育っています。



平成16年8月下旬



平成16年7月上旬



乳酸菌を育てるこだわりの大豆農場

【安全と品質を第一に考えています】

農薬は一切使っていません。完全無農薬有機栽培です。

【根を育てる大地にもこだわりを】

土・堆肥には、微生物バランスを整えるため、農業用乳酸菌生成エキスを使っています。そのため、善玉菌たっぷりの土壌となり、強くしっかりした根が育ちます。

土作りから手間を惜しむことなく、まごころを込めて製品を作っています。

せいせい 乳酸菌生成エキス

16種類の乳酸菌を、無農薬大豆の豆乳の中で熟成させ、有効成分だけ取り出したエキス。

- ①『智通』（ちつう）：20年続くロングセラー製品。
- ②『ラクティス』：1日1本飲み切りタイプ。2004年2月発売。

