

写真をみれば 一・目・瞭・然

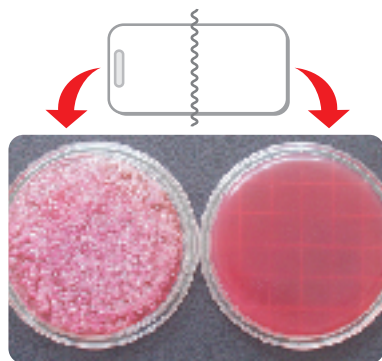
～ まな板 編 ～



『乳酸菌生成エキス』は、お飲みいただくと、悪玉菌の繁殖がおさえられ、腸内がキレイになります。でも、おなかの中を覗いてのチェックは至難の業。そこで、わかりやすい「まな板」チェックで検証してみましょう。

こんなに違う！

『乳酸菌生成エキス』^{ふんむ}噴霧のまな板比較



左

何もしてない「まな板」部分には、みごとに大腸菌が繁殖しています。

右

『乳酸菌生成エキス』をふきかけた「まな板」には大腸菌の繁殖が全くありません。

【実験方法】

- ①夕飯準備に使ったまな板（野菜だけの使用）を洗剤を使わず、水洗いして乾かします。
- ②まな板の右半分だけに『乳酸菌生成エキス』をふきかけます。
- ③『乳酸菌生成エキス』を噴霧した右半分と、していない左半分に、それぞれデソキシコレート寒天培地を押しつけ、大腸菌の繁殖をチェック。
左の写真は腸内と同じ37度で、24時間後の結果です。

おなかをととのえる

『智通』と『ラクティス』

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乳酸菌生成エキス。

- ①『智通』（ちつ）：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。

