

写真をみれば 一・目・瞭・然

～ 発芽時の根力編^{ねちから} ～



『乳酸菌生成エキス』を飲むと、腸内環境が改善され、体内バランスがよくなります。肌の細胞もイキイキし、活力も湧いてきます。

植物だって同じこと。根がしっかり育つ環境にあれば、成長も早くイキイキします。

今回は、0.25%の『乳酸菌生成エキス』入りの水（写真右）と、入れてないもの（左）に、塩水で洗ったモミを、つかる程度に並べてみました。まず24時間20℃で栽培し、次に48時間35℃で栽培しました。そのあと、常温で栽培し、観察してみると・・・。



-(株)B&Sコーポレーション富士工場研究所での観察-

右

『乳酸菌生成エキス』入りの水に浸したモミは、ごらんの通り、力強い根がいくつも出ています。

左

水に浸したモミには、1本の根しか出ていません。

どうぞ、右の元気なモミの根をイメージいただき、腸力がつく『乳酸菌生成エキス』入りの水をお飲みください。

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。

