

写真をみれば

一・目・瞭・然

～カビ編～



「乳酸菌生成エキス」には、腸内の善玉菌を増やし、悪い菌を抑える効果があります。でもお腹の中を覗いて確認するわけにはいきませんね。わかりやすい実験でイメージしていただきますよ。

まず、2つの食パンにカビの菌を少量ふりかけます。その後、左のパンには水だけを吹きかけ、右のパンには「乳酸菌生成エキス」入りの水を噴霧しました。30℃で48時間放置したところ・・・。



「水噴霧」のもの。カビが繁殖してしまい真っ青です。



「乳酸菌生成エキス水噴霧」のもの。カビ菌の繁殖が抑えられ、変化がみられません。

※撮影：チタムラボ

どうぞ、右のキレイなパンをイメージいただき、腸内美化をうながす「乳酸菌生成エキス」をお飲みください。

おなかをととのえる

乳酸菌生成エキス「普通」

16種類の乳酸菌を、無糖大豆の豆乳の中で醸成させ、有効成分だけ取り出した乳酸菌生成エキス。【特長】約20年続くロングセラー製品。



写真をみれば

一・目・瞭・然

～カビ編～



「乳酸菌生成エキス」には、腸内の善玉菌を増やし、悪い菌を抑える効果があります。でもお腹の中を覗いて確認するわけにはいきませんね。わかりやすい実験でイメージしていただきますよ。

まず、2つの食パンにカビの菌を少量ふりかけます。その後、左のパンには水だけを吹きかけ、右のパンには「乳酸菌生成エキス」入りの水を噴霧しました。30℃で48時間放置したところ・・・。



「水噴霧」のもの。カビが繁殖してしまい真っ青です。



「乳酸菌生成エキス水噴霧」のもの。カビ菌の繁殖が抑えられ、変化がみられません。

※撮影：チタムラボ

どうぞ、右のキレイなパンをイメージいただき、腸内美化をうながす「乳酸菌生成エキス」をお飲みください。

おなかをととのえる

乳酸菌生成エキス「普通」

16種類の乳酸菌を、無糖大豆の豆乳の中で醸成させ、有効成分だけ取り出した乳酸菌生成エキス。【特長】約20年続くロングセラー製品。

