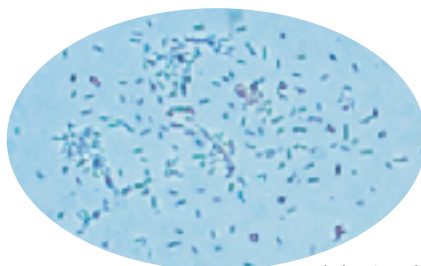


## 写真ではじめて ご紹介します



乳酸菌生成エキス『智通』や『ラクティス』を  
つくっている乳酸菌です!



富士工場品質管理室撮影

この写真は、大正時代から保存されている選び抜かれた16種類の乳酸菌の一つです。この写真の乳酸菌と他の15種類の仲間が日夜働いて乳酸菌生成エキスをつくっています。見た日は一般の乳酸菌と変わりませんが、大変なパワーをもつ乳酸菌です。

この乳酸菌がじっくり熟成するのに不可欠なのが豆乳。その原料となる大豆も、専用農場で、今年も元気に育っています。



静岡県富士宮市にある専用農場で育つ大豆  
2006.7.26撮影

### 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。

