

# すこやかインフォメーション INFORMATION

Vol.155

Chitsu  
Since 1914

## 写真をみれば 一・目・瞭・然



～ おもち編 ～

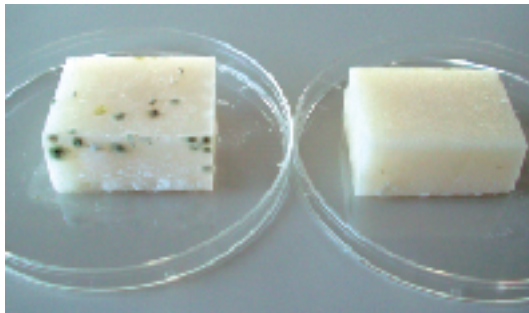
『乳酸菌生成エキス』には腸内の善玉菌を増やし、悪い菌を抑えるハタラクチがあります。

とはいえ、イメージしにくいので、わかりやすい実験で紹介しましょう。

2つのお餅を用意します。その表面に2種類の液体をぬります。一つは①水1ml、もう一つは②乳酸菌生成エキス入り2%水を1ml、それぞれのお餅にまんべんなくぬります。

各々をビニール袋に入れて5日間、常温保存(11月)しました。すると・・・

(株)ビーアンドエス・コーポレーション富士工場品質管理室による実験



左: 水1ml塗ったもの。

右: 乳酸菌生成エキス入り  
2%水1ml塗ったもの。

★何色ものカビが発生している左に比べ、右は若干のカビのみで、発生がおさえられています!

どうぞ、右のお餅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 『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。

