

すこやか インフォメーション INFORMATION

Vol.159

Chitsu
Since 1914

『乳酸菌生成エキス』 製造のこだわり

『智通』、『ラクティス』の主成分「乳酸菌生成エキス」をつくる時、なくてはならないのが、選りすぐりの乳酸菌、そして豆乳です。今回は豆乳にスポットをあてて、当社のこだわりをご紹介します。



← 豆乳をつくる大豆の種をまく前に、菜の花を畑に咲かせます。これは大豆を育てるための有機肥料となります。種ができるうちに、菜の花を刈って、土の中へすき込みます。



← 菜の花の緑肥効果もあって、植えた大豆は、富士山の麓の専用農場で元気に成長。



← 秋には立派な無農薬大豆の収穫です。



← 収穫された大豆は、当社の富士工場で、豆乳になります。



← この豆乳の中に、当社選りすぐりの16種類の乳酸菌を入れ、長期発酵・熟成させます。

乳酸菌生成エキス

← 有効成分のエキスだけを抽出して『乳酸菌生成エキス』が完成です。

おなかをととのえる 『智通』と『ラクティス』

「乳酸菌生成エキス」とは、16種類の乳酸菌を、無農薬大豆の豆乳の中で発酵・熟成させ、有効成分だけを取り出したものです。

- 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。

