

# すこやか インフォメーション INFORMATION

Vol.178

## 写真をみれば 一・目・瞭・然

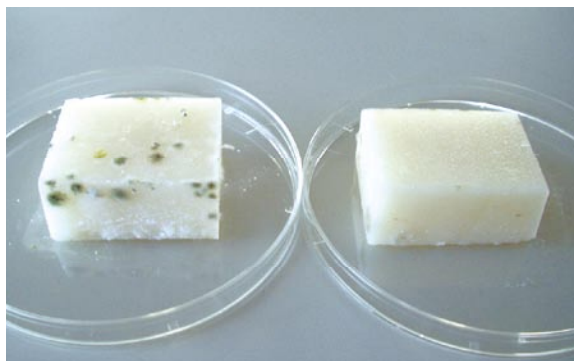
～ おもち編 ～



『乳酸菌生成エキス』には、おなかの善玉菌を増やし、悪い菌をおさえるハタラクチがあります。

でもおなかの中のことゆえ、そう簡単に確認するわけにもいきません。

そこでわかりやすいお餅のカビ繁殖実験でイメージいただきます。



- 左は表面に水1mlをぬったもの。
  - 右は乳酸菌生成エキス(ラクティス)を1mlぬったもの。
- それぞれをビニール袋に入れ、常温保存5日めの比較写真です。

キレイな右のお餅をイメージいただき、『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』

『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。



**B&S corporation**

株式会社ビーアンドエス・コーポレーション

〒102-0076 東京都千代田区五番町2番地

TEL.(03)3288-0115(代) FAX.(03)3288-0116