

さくらんぼの甘さも こんなに違う?!

良い細菌がいるミネラルたっぷり土壌で育った植物は根が丈夫。果実だって甘くみずみずしいものが実ります。腸の善玉菌が人の健康に反映するのと同じですね。



実際に、土壌にまく植物用『乳酸菌生成エキス』を2年使用した樹木と、不使用のものから収穫したさくらんぼ比較実験があるのでご紹介しましょう。

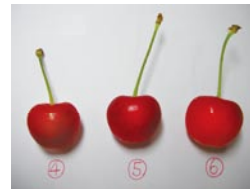
■ さくらんぼ (佐藤錦) 比較 ■

植物用『乳酸菌生成エキス』
不使用



糖度平均値 **15.7%**

植物用『乳酸菌生成エキス』
使用



糖度平均値 **21.1%**

↑実はこの実験、初年度はあまり差が出ませんでした。上の写真は2年目に出た結果です。糖度が増ただけでなく、日持ちもする優れたもののさくらんぼができました。植物も人も、続けてこそ良い結果が得られる、ということですね。



俳優・永島敬行

元気は増やせる。
僕は『乳酸菌生成エキス』。

- ・『智通』:25年続くロングセラー
- ・『ラクティス』:飲みきりタイプ

