

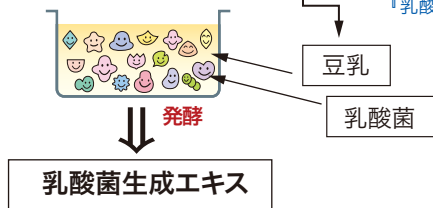
『乳酸菌生成エキス』づくりに 必要な大豆は、無農薬栽培。 収穫も手作業です。

『乳酸菌生成エキス』をつくる時に必要なのが、大豆と乳酸菌。大豆は、富士山のふもと、専用農場で無農薬栽培でいねいに育てています。猛暑にめげず、今年もふっくらした大豆が育ちました。11月中旬ごろ、収穫の予定です。



2009年／収穫の様子

この大豆を豆乳にし、そこへ16種類の乳酸菌を入れ、発酵させます。1年熟成させ有効成分を取り出したものが『乳酸菌生成エキス』です。



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



価格:8,925(税込)~



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