

報道関係者各位



DA PUMP の YORI さんがオリジナル成分の 乳酸菌生成エキス製品「ラクティス」新大使に就任

株式会社ビーアンドエス・コーポレーション(本社:東京都千代田区、代表取締役:村越 優子)は、オリジナル成分の乳酸菌生成エキス製品ラクティスの「ラクティスはじめました大使」に、株式会社ライジングプロダクション(本社:東京都港区)所属アーティスト DA PUMP の YORI さんを起用いたしました。

YORI さんには、今後ラクティスを継続してお飲みいただき、SNS や動画、製品と一緒にお届けするチラシなどで、YORI さんならではの情報を発信していただきます。さらに、YORIさん×ラクティスの限定イベントも開催予定。ラクティスの認知を広げ、より多くの方の健康に貢献できるよう、YORIさんと活動してまいります。



[YORI さん就任コメント]

アーティストとして日々、体やメンタルのケアは欠かせません。

食べ物は体を動かす原動力になるので、特にこだわっています。

その中のひとつで乳酸菌を摂り入れる習慣があるのですが、今回ラクティスと出会い、乳酸菌は外から摂り入れるのではなく、自分がかかっている乳酸菌を元気にするという考え方を知って驚きました。

甘さがなくて飲みやすく、気になる脂質・糖類もゼロのラクティスに出会うことができた事を嬉しく思います。

豆乳が原料で100%植物由来なもの有り難いですね。

自分の乳酸菌を元気にして、さらに良いパフォーマンスができるようになることをとても楽しみにしています。

■ 乳酸菌生成エキス「ラクティス」

乳酸菌生成エキス「ラクティス」は、独自の 16 種類の乳酸菌で豆乳を発酵し、1 年間熟成。有用成分のみを抽出したエキスです。生きた乳酸菌ではなく、乳酸菌が発酵中につくりだす成分と熟成中にバラバラになった乳酸菌の菌体成分でできています。この2つの成分がわたしの乳酸菌にはたらきかけ、健康をサポートします。

発酵時は、牛乳ではなく豆乳を使用しており、原材料は 100%植物由来。無香料・無着色、保存料不使用でノンカフェイン。脂質・糖類ゼロで、1 包あたり 0.5kcal です。甘さはなく、爽やかなレモン風味の液体サプリメントです。また、余分な成分は、発酵・熟成後に特殊抽出によって取り除いており、大豆アレルゲンも不検出。赤ちゃんからご高齢の方まで、毎日安心してお飲みいただけます。



[商品名]ラクティス

[名称]清涼飲料水

[原材料名]乳酸菌生成エキス(大豆を含む、国内製造)

クエン酸、乳酸

[内容量]300ml(10ml×30 包)・・・約 30 日分

[通常価格]9,180 円(税込)

[栄養成分表示] 1 包(10ml)あたり

熱量 0.5kcal	炭水化物 0.1g
たんぱく質 0g	糖類 0g
脂質 0g	食塩相当量 0.0g

■ 乳酸菌生成エキス「ラクティス」ウェブサイト

<https://bandscorp.jp/lp/lactis/dpy/>

■ YORI さんスペシャルインタビュー動画

<https://www.youtube.com/watch?v=GCGX17Hcv7k>

[YORI さんプロフィール]

生年月日:1980 年 2 月 9 日

出身地 :広島県

アンダーグラウンド時代からさまざまなダンスコンテストで優勝を重ねており、世界大会にも出場し上位の成績を収める。また数々の舞台、メディア出演やモデルなどダンス以外にも幅広く活動し、次世代をマルチに活躍するアーティストの 1 人である。広島県三次市観光大使を務めており、グループでは進行役などを任されている。

ダンスパフォーマンスの向上には、体と心の健康が大切。日々バランスの取れた食事や充実した睡眠を心掛ける。健康な体と心を保つことで、パフォーマンスにもプラスの影響を与えていると実感。「ラクティスはじめました大使」に就任し健康的なライフスタイルを広めるため、目下自身の乳酸菌をケア中。



[株式会社ビーアンドエス・コーポレーションについて]

1914年に日本で初めてヨーグルトの製造販売をスタートさせた会社です。その後、独自の研究を重ねオリジナル成分である、乳酸菌生成エキスを開発し製造・販売を開始しました。発酵時に使用する培地の豆乳は国内自社農場(静岡県富士宮市)の大豆を使用し、隣接する自社工場は、健康補助食品 GMP 認証を取得するなど、安心して安全なものをお届けしております。

[会社概要]

株式会社ビーアンドエス・コーポレーション

代表取締役：村越 優子

所在地：〒102-0083 東京都千代田区麴町 6-2-6 TEL:03-3288-0115/FAX:03-3288-0116

設立：昭和 59 年 5 月(創業 大正 3 年・1914 年)

事業内容：乳酸菌発酵技術を応用した食品の製造／乳酸菌生成エキスおよび乳酸菌生成エキス添加応用製品の販売／新製品の研究開発／ホタテ由来プラズマローゲン製品の製造・販売

URL：<https://bandscorp.jp>

◆ 本リリースに関するお問い合わせ先 ◆

株式会社ビーアンドエス・コーポレーション 広報:佐藤

Tel:03-6380-8058/E-Mail:t-sato@bandscorp.jp