

報道関係者各位



## 【B&S コーポレーション】 オリジナル成分「乳酸菌生成エキス」製品がマタニティフード認定を取得

～ママと赤ちゃんのインナーケアをサポート～

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、以下 B&S コーポレーション)は、一般社団法人日本マタニティフード協会(神奈川県横浜市、代表理事:山本 一樹、以下 日本マタニティフード協会)に加盟いたしました。あわせて、B&S コーポレーションのオリジナル成分「乳酸菌生成エキス」の6製品が日本マタニティフード協会が付与するマタニティフード認定を取得したことをお知らせいたします。



B&S コーポレーションは「より多くの方が健体康心を実現することに貢献する」を企業理念に、1914年の創業から110年にわたり乳酸菌研究を続けてまいりました。ママと赤ちゃんの健康に腸内環境が深く関係していることがわかってきている中、腸の大切さを広く知っていただきたいと思っております。情報過多の現代、何を信じて良いのか何が正解なのかわからないという妊産婦さんの悩みやストレスの軽減を目指す活動や「妊産婦さんに良いもの=誰にとっても良いもの」という理念に基づき、老若男女問わず口にする、こだわりの食品を広めるという日本マタニティフード協会の活動に賛同し、日本マタニティフード協会に加盟させていただく運びとなりました。

### ■ マタニティフード認定とは

マタニティフード認定(マーク)とは、マタニティ期の方向けにおすすめできる食材やメニューなのかどうかを示すマークです。厚生労働省が示している妊娠時期の食事や栄養摂取の基準、管理栄養士の監修のもと設置した基準に基づいて、「日本マタニティフード協会(<https://maternity-food.org/>)」が認定し、付与しています。

## ■ オリジナル成分 「乳酸菌生成エキス」とは

乳酸菌生成エキスは、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、理想的な身体環境をつくるサポートをします。

原材料には、静岡県にある自社農場で栽培期間中農薬を使用せずに大切に育てた大豆から作った豆乳を使用しており、植物由来原料100%。ノンカフェイン、脂質・糖類ゼロ、無香料・無着色、保存料不使用で、妊娠中の方や授乳中の方を含む、多くの方にご安心してお飲みいただけます。

### <マタニティフード認定「乳酸菌生成エキス」製品>

#### ○ 自社通信販売専用製品

「ラクティス」(10ml×30包)

お試し製品「ラクティス」2週間チャレンジ(10ml×14包)

[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)／140ml(10ml×14包)

[価格]9,180円(税込)／1,980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



公式 WEB:<https://bandscorp.jp/lp/lactis/1ch/pc/>

Instagram:<https://www.instagram.com/bandscorp.lactis/>

#### ○ その他、マタニティフード認定製品

「智通」自社通信販売専用製品／「アルベックス」医療機関専用製品／「レックスプロ」薬局薬店専用製品／「智通」・「エルピュア」卸売専用製品

#### [会社概要]

株式会社ビーアンドエス・コーポレーション

企業理念：「より多くの人々が健体康心を実現すること貢献する」

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:泰地

Tel:03-6380-8058/E-Mail:k-taichi@bandscorp.jp