

大切なのは腸内細菌バランスです → 腸内環境を整える製品を紹介



善玉菌……消化吸収を促し、免疫力を高める有用細菌  
 悪玉菌……腐敗産物を生成し、健康に害を及ぼす有害菌  
 日和見菌……普段影響はないが悪玉菌が優勢になるとその味方をする菌

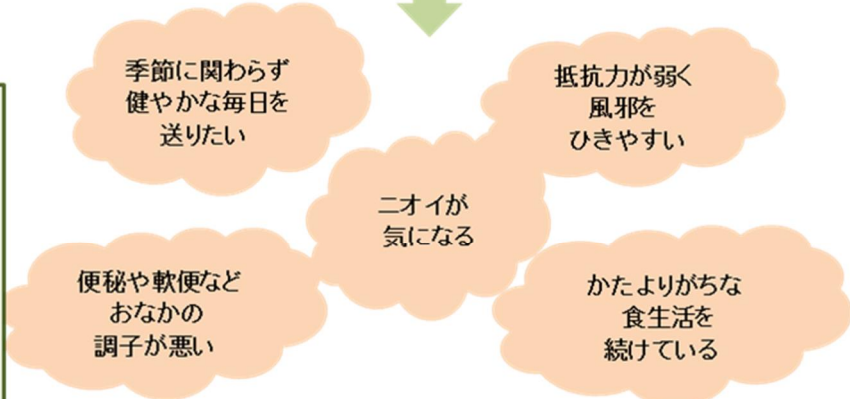
善玉菌	日和見菌	悪玉菌
ビフィズス菌・腸球菌 乳酸かん菌 ナド	パクレロイデス 大腸菌(非病原性) ユーバクテリウム ナド	ウェルシュ菌 フラギリス菌 クロストリジウム ナド
2	7	1



おなかの健康をサポート

- 生きたビフィズス菌と乳酸菌(アシドフィルス菌とフェカリス菌)が腸内環境を整える。
- 豊富な食物繊維とフラクトオリゴ糖がビフィズス菌や乳酸菌の増殖を助ける。
- ラクトフェリンが外敵から身体を守る。

こんな方に オススメ！



消化 ① → 整腸 ② の 2STEP!!



STEP 1 消化

- ビオチンアスターゼ1000  
麹菌由来の消化酵素で、糖質・タンパク質の消化を助ける
- セルラーゼAP3  
麹菌由来の消化酵素で、食物繊維の消化を助ける

STEP 2 整腸



- ビフィズス菌  
善玉菌の代表格で99%を占めていると言われ、主に大腸にすみつき、酢酸や乳酸を多く作る。腸内環境を酸性に傾け、悪玉菌の増殖を抑制する。
- 乳酸菌(フェカリス菌)  
主に小腸にすみつき、乳酸を多く作る。乳酸菌の中でも増殖性に優れ、乳酸の産生により悪玉菌を抑制する。
- 納豆菌  
納豆から分離された菌で、高い耐酸性を有し生きて腸まで届く。ビロリ菌などの悪玉菌を抑制するだけでなく、ビフィズス菌や乳酸菌の増殖を促進する。