

— 腸まで生き抜くチカラ —

15種類の植物性乳酸菌を使用 (モンゴル由来)
厳選された75種類の野菜や果物などを使用



植物性乳酸菌

15-75

15・75M 乳酸菌

便利な
スティック
タイプ

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

15種類と75種類の融合

乳酸菌は、人が健康的な生活を送る上で非常に有益とされていますが、実は現代人は乳酸菌の摂取量が不足している上、せっかく摂取した乳酸菌を減らしてしまったり、働きを弱めてしまう食生活を送っています。その結果、悪玉菌の力が優勢になり腸内環境が悪化して、身体にさまざまな症状を引き起こす現代人が増加しています。「植物性乳酸菌15・75」は、強く生き抜くモンゴル由来の乳酸菌15種類と、産地にこだわった野菜や果物など75種類をバランスよく配合した乳酸菌です。あなたの腸内環境改善にお役立てください。

15種類の植物性 乳酸菌を使用 (モンゴル由来)

顕微鏡から見た
植物性乳酸菌
(以下15種同)



厳選された 75種類の野菜や 果物など

お召し上がり方 1日1包を目安にお召し上がりください。

〈原材料名〉植物発酵エキス(黒砂糖、キャベツ、イチゴ、リンゴ、ブルーベリー、ヨモギ、ダイコン、大豆(遺伝子組み換えでない)、オリゴ糖、トマト、ユズ、ブドウ、ミカン、モモ、カキ、キウイフルーツ、シソ、カボチャ、レイシ、ホウレンソウ、キュウリ、日本山人参、ニンジン、大麦若葉、ケール、玄米、コンブ、スイートコーン、モロヘイヤ、キンカン、ナス、米ぬか、シイタケ、レモン、小松菜、ピーマン、キクラゲ、ココア、根コンブ、ヒバマタ、ワカメ、ブルーベリー、セロリ、アカメガシワ、アケビ、オオバコ、クマザサ、ヤマモモ、スギナ、ビワの葉、ゴーヤ、ヒジキ、マイタケ、ナシ、チンゲンサイ、ウメ、ウコン、レンコン、イヨカン、ビタミン菜、イチジク、ゴボウ、ヤマブドウ、ブロッコリー、ショウガ、アスパラガス、カリン、パセリ、セリ、キイチゴ、ミツバ、ミョウガ、グミ、ブラックベリー、冬イチゴ)、イソマルトオリゴ糖シロップ、リンゴ濃縮果汁、ブルーベリー、ブドウ種子エキス(ブドウ種子エキス、デキストリン)、(原材料の一部にリンゴ、大豆、モモ、キウイフルーツを含む)

植物性乳酸菌 15-75

50g/5g(150円+税)×10包
希望小売価格 1,500円+税

150g/5g(150円+税)×30包
希望小売価格 4,500円+税

お問い合わせは

販売者

株式会社
元氣プロジェクト

〒802-0979
北九州市小倉南区徳力新町
2丁目18-8