

植物発酵物と乳酸菌生産物質、

植物性ナノ型乳酸菌SNK[®]、

ナノ型乳酸菌nEF[®]を使った

プレミアムなドリンクです。

補酵素のちから

113種類の
素材の恵み

糖類・野草類・野菜類・果物類・
穀物類・海藻類



7~10倍希釈用
1000ml

7~10倍希釈用 1000ml
FUJISCO

HOKOUSO NO CHIKARA

PREMIUM POWER OF COENZYME

乳酸菌生産物質

乳酸菌生産物質とは乳酸菌の分泌物と菌体物質です

乳酸菌が発酵するときに出す分泌物と、乳酸菌の細胞を守っている細胞壁などが分解された成分が熟成によって乳酸菌はバラバラになり菌体物質になります。この分泌物と菌体物質が、「自己防衛能力」を刺激しバランスを整え、理想的なバランスサポートをします。



「乳酸菌生産物質」は「乳酸菌」とは違うの？

理想的な体内環境をつくるサポートをする。それが、「乳酸菌生産物質」です。

ヨーグルトや乳酸菌サプリを試してもイメージと違った... そんな経験ありませんか？実は乳酸菌には相性があり、相性の良い乳酸菌しか体内にすむことはできません。「あなたの体内にすむ乳酸菌」と「摂取した乳酸菌」の相性が合わないと、摂取した乳酸菌は体内を通過してそのまま排出されてしまうのです。その相性は指紋のように一人ひとり異なります。理想的な体内環境をつくり、健康になるには、「あなたの体内にすむ乳酸菌を育む」ことが重要なのです。



「乳酸菌生産物質」は、この「あなたの体内にすむ乳酸菌を育む」ことをサポートする成分をギュッと抽出したエキスです。

植物性ナノ型乳酸菌 SNK®

長野県木曾地方伝統食「すんき漬け」由来の乳酸菌 (*Lactobacillus plantarum*) を独自技術により1ミクロン未満に加工した乳酸菌(殺菌)末です。



すんき漬け

ナノ型乳酸菌nEF®

ヒト由来の乳酸球菌 (*Enterococcus faecalis*) を特許製法である分散化処理により加熱乳酸菌体製造時の菌体の凝集を分散化し、乳酸菌の吸収率を高めた加熱乳酸菌です。



※イメージイラスト

113種類の素材の恵み

野草・野菜・果物・穀物・海藻などの素材を独自の発酵技術によって発酵・熟成させて作りました。

- オリゴ糖
- 黒糖
- 蔗糖
- アカザ
- アカメガシワ
- アマチャヅル
- イチヨウバ
- ウコギ
- ウコン
- エゾウコギ
- エビスグサ
- オオバコ
- オトギリソウ
- カキドオシ
- カワラケツメイ
- カンゾウ
- キダチアロエ
- クコノハ
- クコノミ
- クマザサ
- ケイ
- コナラ
- スイカズラ
- スギナ
- タンポポ
- ツチアケビ
- ツユクサ
- ツルナ
- ドクダミ
- ナルコユリ
- ナンテンノハ
- ハトムギ
- ハブソウ
- マタタビノキ
- マツバ
- ヨモギ
- カブ
- キャベツ
- キュウリ
- ゴボウ
- コマツナ
- シイタケ
- ダイコン
- タマネギ
- トマト
- ニンジン
- キュウリ
- パレイシヨ
- ブロッコリー
- ホウレンソウ
- マイタケ
- モヤシ
- ヤマイモ
- レンコン
- パイナップル
- パパイヤ
- リンゴ
- レモン
- ナタマメ
- コンブ
- 貝化石
- 等

栄養成分表示1食(20ml)当たり	
熱量	21.8 kcal
たんぱく質	0.04 g
脂質	0 g
炭水化物	7.4 g
食塩相当量	0.04 g
植物発酵物	450 mg
ブルーベリー発酵物	200 mg


- 使用上の注意

保存料を使用しておりませんので、開栓後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がりください。容器のまま加温・冷凍しないでください。一度うつつした原液はもともにもとさないでください。天然物を使用しておりますので、沈殿・変色等を生じます。よく振ってお飲みください。うすめて冷蔵庫に保管した場合は2日以内に飲みきってください。
- お召し上がり方

●1食20mlを7～10倍にうすめて1日あたり2食を目安にお飲みください。

本品1に対して、冷水等を6～9の割合でうすめてお召し上がりください。

1 : 6～9



プレミアム補酵素のちから

冷水等