

乳酸菌生産物質

アークフェロンZ



乳酸菌生産物質の原液。

私たちの健康は、乳酸菌が日々つくりだしている
「乳酸菌生産物質」が応援してくれます。

農薬を使わずに育てた国産大豆から豆乳を作り、
選び抜かれた乳酸菌 16 種を加え発酵。

アークフェロンZは、発酵液から抽出された
「乳酸菌生産物質」原液エキスです。

■お召し上がり方

1日3～10 ml を目安に、水などで薄めて
お召し上がりください。

■名 称

清涼飲料水

■原材料名

乳酸菌生産物質（大豆・乳酸菌）、乳酸

■内容量

200ml（50ml×4本）

■希望小売価格

36,000円（税抜価格）

腸能力開発®. KOEI SCIENCE

株式会社光英科学研究所

〒351-0115 埼玉県和光市新倉5-1-25

WWW.koei-science.com / TEL048-467-3345 FAX048-467-3374

乳酸菌生産物質とは、乳酸菌そのものではなく 乳酸菌が発酵過程で作り出す物質（代謝物質）です

おなかに乳酸菌がいいというのは良く知られていますが、生きたままの乳酸菌を飲料として飲んだり食べたりしても多くが体内で死滅してしまいます。たとえ生きてたどり着いたとしても、定着できず排泄されてしまうのです。

弊社は、健康に本当に大切なのは乳酸菌そのものよりも、乳酸菌がつくり出す「物質」と考えております。人のおなかに生息する善玉菌が産生する物質を体の外でつくるという発想が、乳酸菌生産物質製造の原点です。

乳酸菌がつくり出す物質は、乳酸菌やビフィズス菌のように生きている菌ではありません。

乳酸菌生産物質を補うことも、人の健康維持にとってひとつの方法と考えます。

■光英科学の乳酸菌生産物質

光英科学研究所が開発した乳酸菌生産物質は、農薬を使わずに栽培された国産大豆を原料にした豆乳に、ビフィズス菌などの16種（35株）の選り抜かれた善玉菌を、独自の方法により共棲培養・強化し、菌群がつくり出す優れた成分を抽出したものです。

乳酸菌生産物質 **アークフェロンZ**

■お召し上がり方

1日3～10mlを目安に、水などで薄めてお召し上がりください。

■内容量

200ml (50ml × 4本)

■保存方法

直射日光を避け湿気の少ない低温の場所で保管し、開栓後はお早めにお召し上がり下さい。

■ご注意

- ・開栓後はなるべく冷蔵してください。
- ・ボトルやキャップの誤飲防止のため、小さなお子さまの手に届かないところに保存してください。
- ・大豆成分が含まれております。アレルギー体質の方はご注意下さい。
- ・大豆由来の自然成分が沈殿したり、色調等に多少の違いが生じる場合がありますが、品質に変わりはありません。

