



# 私は乳酸菌よりも、 「乳酸菌生産物質」

「健康には規則正しい食事と適度な運動」  
わかってはいても、日々の生活ではなかなか難しい。

乳酸菌がおなかの中でつくり出す

『乳酸菌生産物質』が

私の元気をサポートしてくれる。

豆乳に乳酸菌を加えて発酵させた豆乳発酵液から、  
乳酸菌菌体成分を中心に抽出し、飲みやすいソフト  
カプセルにしました。

乳酸菌生産物質、乳酸菌菌体成分のほか、アミノ  
酸を中心に大豆由来成分を含んでいます。

<お召し上がり方>

1日に3~10粒を目安に、水などでお召し上がりください。



## 複合乳酸菌生産物質 ビファイン

■原材料名

食用大豆油、乳酸菌生産物質(大豆・乳酸菌)、おから粉末、  
グリセリン脂肪酸エステル、ミツロウ、抽出ビタミンE、ビタミン  
C、クエン酸、ビタミンB1、植物レシチン(大豆レシチン)、  
ゼラチン、グリセリン

■内容量

67.5g(150粒)または27g(60粒)  
[1粒重量450mg(内容物300mg)]

■希望小売価格

150粒入 11,000円(税抜) / 60粒入 4,743円(税抜)

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）の選抜された善玉菌を、独自の手法により共棲培養・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。

## 複合乳酸菌生産物質 **ビファイン**

### ■お召し上がり方

1日に3粒～10粒を目安に、水などでお召し上がり下さい。

### ■内容量

67.5g(150粒)または27.0g(60粒)

[1粒重量 450mg(内容物 300mg) × 60粒]

### ■保存方法

直射日光を避け、なるべく湿気の少ない涼しい場所に保管してください。

### ■ご注意

- ・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ください。
- ・まれに体質にあわない方もございますので、そのような場合は飲用をおやめ下さい。
- ・天然素材を使用しておりますので、色調等に多少の違いが生じる場合がありますが、品質に問題はございません。お子様の手の届かない場所に保管し、開栓後は早めにお召し上がりください。

