

乳酸菌がつくりだす 自然のチカラで あなたの健康をサポート

乳酸菌生産物質
アミタユス



私たちの日々の健康は、
乳酸菌がおなかの中でつくりだしている、
「乳酸菌生産物質」が応援してくれます。

アミタユスは、国産大豆で作られた豆乳に、選び抜かれた16種(35株)の乳酸菌を加えて発酵させた豆乳発酵液を、飲みやすいソフトカプセルにしました。乳酸菌生産物質、菌体成分、そして大豆成分があなたの健康をサポートします。

<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。

■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/ゼラチン、グリセリン、植物レシチン(大豆由来)、カラメル色素、ミツロウ、グリセリン脂肪酸エステル、抽出ビタミンE

■内容量

67.5g(150粒) または 40.5g(90粒)
[1粒重量450mg(内容物300mg)]

■希望小売価格

150粒入 17,600円(税抜)
90粒入 10,560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、乳酸菌が作り出す「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。

乳酸菌が作り出す物質は、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、菌群が作り出す優れた成分を抽出したものです。

乳酸菌生産物質 アミタユス

■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 40.5g(90粒)
[1粒重量450mg(内容物300mg)]

■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、ゼラチンを含みます。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。

