

# 自然のバランス取り戻す乳酸菌

善玉菌パワーを集めた「複合乳酸菌 Sixteens」。  
 ビファインFは「複合乳酸菌 Sixteens」にプラス善玉菌のエサとなる食物繊維、オメガ9で知られるオリーブ油、各種ビタミンを配合。飲みやすいソフトカプセルにしました。



+

食物繊維

オリーブ油

ビタミン

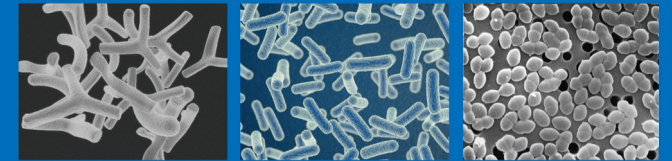
## BefineF の特徴

- 3種のビフィズス菌を含む16種類と多くの乳酸菌を一度に摂れる
- 善玉菌由来の発酵成分を含む
- 発酵に使用する豆乳は国内で栽培した大豆を使用
- お腹の善玉菌のエサになる食物繊維を配合
- 注目されているオメガ9を含むオリーブオイルを使用
- 植物由来被膜を使用した飲みやすいソフトカプセル



## 複合乳酸菌 Sixteens とは？

Sixteens とは乳酸菌の力を集めた乳酸菌生産物質の事です。乳酸菌は食物繊維やオリゴ糖等を食べて乳酸等を作り出します。これら乳酸菌が作り出した物質を「**乳酸菌生産物質**」と呼んでおります。ビファインFに配合される「乳酸菌生産物質」は、選び抜かれた**16種類の乳酸菌**を国産大豆で作った豆乳を使用し**120時間じっくり発酵**させた「複合乳酸菌 Sixteens」を使用しています。



ビフィズス菌

乳酸桿菌

乳酸球菌





### 16種類乳酸菌

- |   |  |  |
|---|--|--|
| ① Bロンガム<br>Bifidobacterium longum             | ⑦ L パラカゼイ<br>Lactobacillus paracasei subsp. paracasei              | ⑫ Lラムノーサス<br>Lactobacillus hammosus                        |
| ② Bビフィダム<br>Bifidobacterium bifidum           | ⑧ L ガッセリー<br>Lactobacillus gasseri                                 | ⑬ L デルブリッキ<br>Lactobacillus delbrueckii subsp. delbrueckii |
| ③ B アドレッセンティス<br>Bifidobacterium adolescentis | ⑨ L デルブリッキ (ブルガリクス)<br>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus | ⑭ L ラクトティス<br>Lactococcus lactis                           |
| ④ L アンドフィルス<br>Lactobacillus acidophilus      | ⑩ L ヘルベティカス<br>Lactobacillus helveticus                            | ⑮ E フェシウム<br>Enterococcus faecium                          |
| ⑤ L プレビス<br>Lactobacillus brevis              | ⑪ L カゼイ<br>Lactobacillus casei subsp. casei                        | ⑯ S サーマオフィルス<br>Streptococcus thermophilus                 |
| ⑥ L ジェンセニー<br>Lactobacillus jensenii          |  |  |

## このような方におすすめ

- ✓ スッキリ快朝な毎日をすごしたい方
- ✓ 善玉菌が気になる方
- ✓ 食生活が不規則な方
- ✓ キレイを内側からめざす方

## Befine F はこうして生まれます

<h3>1. 大豆</h3>  <p>国内の農家さんが無農薬で育てた大豆を豆乳にします</p>	<h3>2. 乳酸菌</h3>  <p>使用する乳酸菌は16種35株と一般的なヨーグルトの10倍もの種類の乳酸菌を使用</p>	<h3>3. 発酵</h3>  <p>120時間かけてじっくり発酵させます</p>	<h3>4. 完成</h3>  <p>ソフトカプセルは国内のGMP認定工場で作りました</p>
--	--	--	--

How to make Befine F