

**製品名：「複合乳酸菌生産物質 アミタユス」**

■名称：豆乳発酵食品

■原材料名：大豆油、乳酸菌生産物質（大豆・乳酸菌）、おから粉末、ビタミン E、大豆レシチン、ミツロウ、グリセリン脂肪酸エステル、（被包材）ゼラチン、グリセリン、カラメル色素



■栄養成分表示：エネルギー2.56cal、たんぱく質0.152g、脂質0.189g、糖質0.043g、ナトリウム0.242mg、食物繊維0.032g（1粒450mgあたり）  
（財）日本食品分析センター値

**■乳酸菌生産物質とは…**

おなかに乳酸菌が良いことは知られていますが、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、定着できずに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、多種類の乳酸菌が作り出す「多種多様な物質」と考えております。人のおなかに生息する善玉菌群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。

弊社が開発した「乳酸菌生産物質 アミタユス」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）の選び抜かれた善玉菌を、独自の方法により共棲培養・強化し、菌群が作り出す優れた成分を抽出したものです。

■一日摂取目安：1日に3～10粒を目安に、水などでお召し上がり下さい。

■内容量：450mg×150粒（67.5g）

■価格：18,480円（税込）

**■販売者**

株式会社光英科学研究所  
〒351-0115 埼玉県和光市新倉3-9-2  
TEL：048-467-3345 FAX：048-467-3374  
<http://www.koei-science.com>