

腸内環境を良好にし 腸の調子を整える

ヒト由来の生きた菌が腸内環境をサポート

ヒトに適したビフィズス菌！

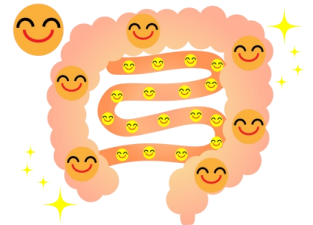
「大草ビフィズスa」には、健康な乳児から発見されたヒトのおなかにすむビフィズス菌BB536が含まれています。ヒトに適しているのは、ヒトにすむ種類のビフィズス菌です。

生きたまま大腸に到達する！

一般的にビフィズス菌は胃酸や酸素に弱いのですが、「大草ビフィズスa」に含まれるビフィズス菌BB536は他のビフィズス菌に比べ、胃酸や酸素に強く生きたまま大腸に到達することができる菌です。

▶ビフィズス菌と乳酸菌は違う！

ビフィズス菌は糖を分解し乳酸を作り出すだけでなく、**より殺菌力の強い酢酸も作り出すことができる**大腸にいる善玉菌の代表です。**乳酸菌**は小腸に生息し、糖を分解して乳酸を作り出す菌の総称で、一般的な発酵食品には乳酸菌が利用されています。



大草 ビフィズスa

ビフィズス菌
BB536
50億個

乳酸菌
フェカリス菌+
アシドフィルス菌
3億個

おなかに良いこと
はじめましょう

ラクト
フェリン

フラクト
オリゴ糖

食物
繊維



お召し上がり方：1日1包を目安に、水などと一緒にお召し上がりください。

保存方法：直射日光、高温多湿をさけて常温で保管してください。

1日1包30日分
3,500円(税抜)
3,780円(税込)

届出表示

本品にはビフィズス菌BB536が含まれます。ビフィズス菌BB536には、腸内環境を良好にし、腸の調子を整える機能が報告されています。(届出番号：H153)

※食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。※本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。※本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。