

機能性表示食品「大草ビフィズスα」

2023年6月、大草ビフィズスαを「機能性表示食品」としてリニューアル発売させていただきます。

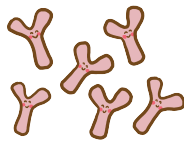
腸内環境を良好にし腸の調子を整える

〈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

ビフィズス菌 BB536 とは？



～ヒトに適したビフィズス菌～

ビフィズス菌BB536は乳児の腸内から発見された、Bifidobacterium longum（ビフィドバクテリウム・ロングム）というヒトのおなかにすむ種類のビフィズス菌です。

現在、市販されている他のビフィズス菌製品には、動物にすむ種類のビフィズス菌が使われていることが多くありますが、やはりヒトに適しているのはヒトにすむ種類のビフィズス菌と考えられます。

～生きたまま大腸に到達する～

一般的にビフィズス菌は酸や酸素に弱いのですが、**ビフィズス菌BB536**は他のビフィズス菌に比べて、酸や酸素に強く、生きたまま大腸に到達し、すばやく増殖して腸内環境を良好にします。



機能性表示食品

腸内環境を良好にし 腸の調子を整える

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）

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α」には、健康な乳児から発見されたヒトのおなかにすむ種類のビフィズス菌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酸や酸素に弱いのですが、「大草ビフィズスα」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ます。

大草 ビフィズスα

ビフィズス菌 BB536 50億個
乳酸菌 3種
α-グルコシダーゼ 30000単位
食物繊維 3g

おなかに良いこと はじめましょう

1日1包30日分 3,500円(税抜)/3,780円(税込)

表

▶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、より殺菌力の強い乳酸を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αはシンバイオティクス！
今、注目の「シンバイオティクス」とは？
プロバイオティクスとプレバイオティクスを一緒に摂取することで

プロバイオティクス + **プレバイオティクス**

ビフィズス菌や乳酸菌など、からだに良い影響を与える有用微生物
食物繊維やオリゴ糖などの、有用微生物のエネルギー源となる食品

シンバイオティクス

おなかの健康を守るとともに、からだ本来の力を強める機能が、さらに高められると考えられています

おなかに良いこと、はじめましょう

裏

大草 ビフィズスα

メーカー希望小売価格		卸売価格	
税抜	税込	税抜	税込
3,500円	3,780円	1,750円	1,890円

※成分・分量、お召し上がり方に変更はありません。



[大草ビフィズスα手配りチラシ]
B6両面印刷
※1店舗 100枚までサービス