



**製品についての説明等**

— 乳酸菌新時代 —  
 乳酸菌を利用した食品は、日本はもとより世界中で古くから「身体によいもの」として私たちの歴史と共に歩んで来ました。  
 ラブレ菌 (Lactobacillus brevis subsp. coagulans) は、京都の伝統的食品“すぐき漬”より発見分離された純和製の新種の乳酸菌です。  
 本品はこの新種のラブレ菌をよりポジティブに利用し「健康に生きる」ための新しいタイプの健康食品です。

ラブレ菌: 180億個/1日摂取目安量当たり

基本的事項	名称	乳酸菌利用食品
	原材料名	乳糖、ラブレ菌 (Lactobacillus brevis subspecies coagulans)、シヨ糖脂肪酸エステル
	内容量	67.5g (250mg × 270粒)
	保存方法	品質保持の為、高温・多湿、直射日光を避け、なるべく冷暗所に保存して下さい。
	販売者	—
	製造者	協和薬品 株式会社 富山市経力163番地
	原産国	—
輸入者	—	

栄養成分表示	—
	パッケージに記載なし
その他の主要成分含有量	

成分表示に関する備考	
------------	--

お召し上がり方	1日6粒を目安に、水またはお湯でお召し上がり下さい。
---------	----------------------------

取り扱いの注意	
---------	--