

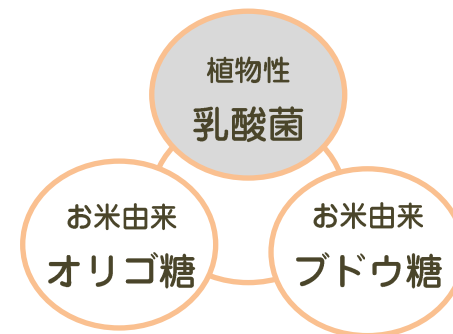
米乳酸菌発酵エキス

お米から作ったヨーグルト様飲料誕生！
あなたの菌活を応援します！

コシヒカリから作ったヨーグルト
甘味は米由来のグルコース・マルトース・マルトオリゴ糖
いままで乳製品に弱かった方にも摂取していただけます！
100mlで1兆個の乳酸菌が摂取することができます！

新規乳酸菌登録 製法特許申請中

米粉だけで作った美味しい純植物性ヨーグルト。コシヒカリを微粉碎した米粉を精製酵素で糖化することによって、米由来の糖分（グルコース、マルトース、マルトオリゴ糖）ができます。その糖分を乳酸菌（*Lactobacillus Paracasei* YK菌）によって糖類をまろやかな乳酸に変換しました。米由来の糖分が残りますので、まろやかな乳酸に自然な甘みがあるととてもおいしいヨーグルトに仕上がっています。



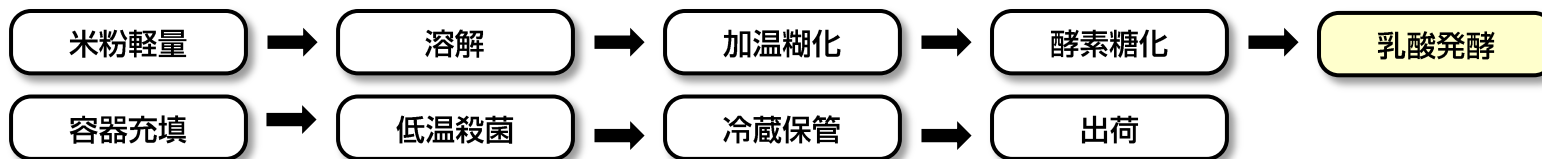
米発酵エキスの特徴

- ・ 砂糖や人工甘味料を一切使用していません。
- ・ 米由来のオリゴ糖は、腸内に届き腸内善玉菌を乳酸菌を増加させます。
- ・ 乳製品アレルギーや牛乳を飲むとおなかがゴロゴロする人もヨーグルト乳酸菌と植物性乳酸菌が安心して摂取できます。
- ・ 米ミルク等まずくて飲めなかったものが、乳酸菌と一緒においしく飲用できます。
- ・ 一般のヨーグルトと同様、いろいろな野菜・くだもの・ジュース等とあわせて健康的においしく毎日飲用できます。

100ml当たり 1兆個の乳酸菌

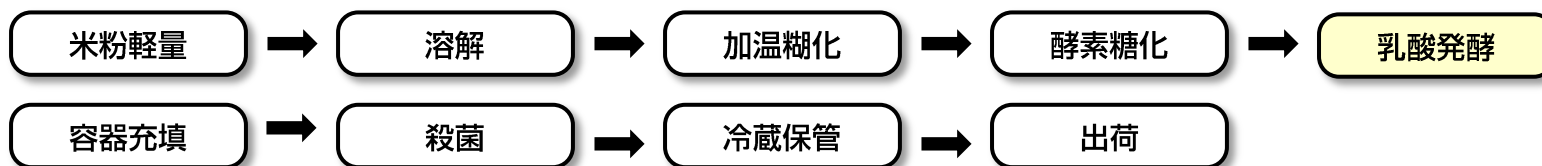
**新感覚の発酵飲料！ 原材料は、米粉、酵素、乳酸菌！
ブドウ糖で脳を活性化！米由来糖分で腸内環境の改善！**

生菌製品時



死菌原料時

乳酸発酵菌：植物性乳酸菌LP220 (*Lactobacillus paracasei* YK菌) ヨーグルト菌



米粉発酵エキスの一般分析値

水分	81.3g/100g
タンパク質	1.1g/100g
脂質	0.2g/100g
灰分	0.1g/100g
炭水化物	17.4g/100g
エネルギー	76Kcal/100g
ナトリウム	7.7mg/100g
食塩相当量	0.12g/100g
ヒ素 (AS2O3として)	不検出
鉛	不検出
一般生菌数	30個以下/ml