純　植物性乳酸菌

マルチバイオティクス

日本人になじみ深い植物由来の乳酸菌ミックス

乳酸菌（生菌・死菌）、酵母菌を複合的に

ミネラル・ビタミンとあわせて毎日とりたい

■名称：乳酸菌配合食品
■原材料名：ガラクトマンナン、乳酸菌末（デキストリン、乳酸菌）、乳酸菌末、酵母/HPMC、ステアリン酸Ca
■内容量：20.4g（340mg×60粒）
■保存方法：直射日光の当たる場所や、高温、多湿になる場所を避け保存してください。

60カプセル入り　本体価格3,600円（税別）

SNK
（乳酸菌・死菌）
すんき漬け由来

純 植物性
～配合成分は全て植物性～

ラブレ
（乳酸菌・生菌）
すぐき漬け由来

ブラウディ
（酵母菌・生菌）
ライチ由来

植物性乳酸菌とは

植物由来の乳酸菌のことで、漬物や味噌、醤油など、
日本の伝統食を支えてきた乳酸菌です。

移りゆく四季の中、夏の暑さや冬の寒さに耐え、日本人の暮らしとともに選抜されてきた菌です。
塩分や酸分などが多い過酷な環境下でも生きぬく力が強い乳酸菌です。

→生存力の強さや腐敗菌を退ける力が特徴

販売者　株式会社ニュー・サイエンス　京都市中京区釜座通三条上ル突抜町809番地

SNKとは

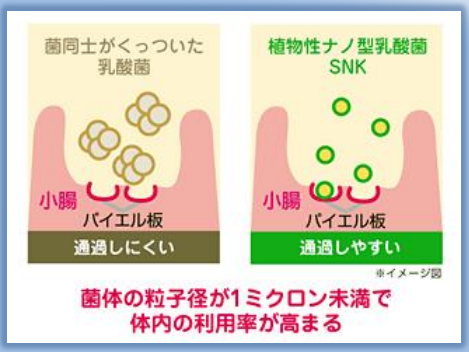
「正式名称：植物性ナノ型乳酸菌SNK」長野県木曽地方の伝統食“すんき漬け”から発見された乳酸菌

ナノ型乳酸菌

粒子の直径が1ミクロン以下の微粒子、かつ、水に溶かした時に一つ一つがバラバラの状態になるように加工された殺菌乳酸菌

すんき漬け由来の乳酸菌の粒子径は1.51ミクロンですが、さらに**1ミクロン未満に微細化**することで、独自の特徴を発揮します。

ナノ型乳酸菌イメージ



学術文献：長寿免疫と乳酸菌：Th1細胞を誘導するナノ型乳酸菌の働き（長谷川秀夫、菅辰彦）

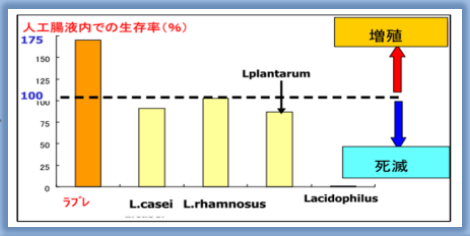
パイエル板…回腸に約20～30個存在している免疫機能を司る総合指令所

ラブレとは

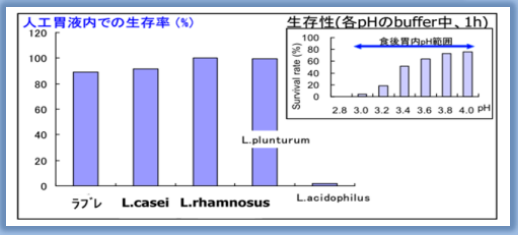
京都市の伝統的な漬物（京漬物）“すぐき漬け”から発見された乳酸菌

ラブレ菌の性質は生存力の強さ

腸液耐性
人工腸液内にて
175%に増殖



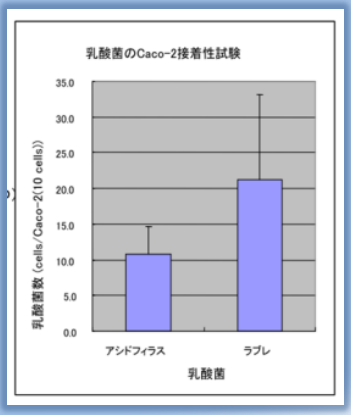
胃液耐性
人工胃液内にて
約90%が生存



PasKen journal（7-8）17-32 1995

ラブレ菌は腸内に留まる

ラブレ菌は腸管細胞への接着性がみられ、排泄されずに腸内に留まることが確認できました。



ブラウディとは

1920年ごろ、フランス人微生物学者ブラー博士が、ベトナム現地人がライチから作られた飲み物で緩和していた事に気づき、この飲み物から単離された天然生菌酵母

突発的なトラブルの緩和

この酵母菌は日常の突発的なトラブルをやわらげたり、修復したりしてくれます。胃酸にも強く、生育温度が30℃以上と腸内環境に適しています。

腸内乳酸菌の増加効果

腸内細菌との結合能力から、空腸内の乳酸菌が繁殖する余地が増大すると考えられています。

Gedekら1993年の子豚に関する研究結果より