

**ビフィズス菌 LKM512 が腸まで届きお通じを改善！**  
エルケイエム  
**機能性表示食品「LKM512<sup>®</sup>ヨーグルト」**

2019年4月8日（月）より  
全国のスーパーにて発売開始

メイトーブランドの協同乳業株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：尾崎 玲）は、ビフィズス菌 LKM512 が腸まで届き、お通じを改善する機能性表示食品「LKM512<sup>®</sup>ヨーグルト」を4月8日（月）より全国のスーパーにて発売いたします。



今回新たに発売となる機能性表示食品「LKM512<sup>®</sup>ヨーグルト」には、便通・お通じを改善する機能があることが報告されている「ビフィズス菌 LKM512」が含まれています。また、生乳を60%使用し、安定剤・香料不使用で、ヨーグルト本来の味わいが楽しめることも特徴の一つです。協同乳業が独自に研究している「ビフィズス菌 LKM512」を使用した機能性表示食品のプロバイオティクスヨーグルトを、ぜひお召し上がりください。

### 【商品概要】

商 品 名：LKM512<sup>®</sup>ヨーグルト  
種 類 別：発酵乳  
内 容 量：100g  
保 存 温 度：要冷蔵（10℃以下）  
カ ロ リ -：85kcal  
発 売 地 域：全国  
希望小売価格：105円（税抜）  
発 売 日：2019年4月8日（月）

## 【機能性表示食品の届出内容】

商品名：エルクアイエムLKM512<sup>®</sup>ヨーグルト

機能性関与成分：ビフィズス菌 LKM512 (*Bifidobacterium animalis* subsp.*lactis*) 10 億個

届出表示：本品にはビフィズス菌 LKM512(*Bifidobacterium animalis* subsp.*lactis*)が含まれます。ビフィズス菌 LKM512 は、生きて腸まで届き腸内で増えることで腸内環境を改善し、便秘・お通じを改善する機能があることが報告されています。

1 日当たりの摂取目安量：1 日 1 個 (100g)

届出番号：D102

※摂取上の注意：本品は多量摂取により、疾病が治癒したり、より健康が増進する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。

※本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、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。

## 【協同乳業株式会社とは】

協同乳業株式会社は、昭和 28 年 12 月に「食のトップランナー」として創業し、以来 60 年以上お客様の立場に立った商品開発と、進取の気風を持った確かな技術力で数々のロングセラー商品を生み出してきました。昭和 30 年 3 月にはデンマークから輸入した機械で日本初の「アイスクリームバー」を、同年 8 月に日本初の「カッテージチーズ」を発売開始。昭和 31 年 12 月には、スウェーデンからテトラパックマシンを輸入し、日本初の「テトラ牛乳」を生産開始。その他にも、生きた乳酸菌入りフローズンヨーグルト「銀世界」やホイップ済み冷凍クリーム、本格的な「カスタードプリン」の工業化、乳清飲料「ミルフル」、逆浸透圧原理 (RO) を使った新タイプの牛乳、など様々な“日本初”のヒット商品を世の中に生み出してきました。また、平成 8 年 3 月には、日本最長時間 (16 時間) 発酵の「じっくり熟成ヨーグルト」を発売し、平成 23 年 8 月には「ビフィズス菌 LKM512」によるマウスの寿命伸長効果がプロバイオティクス\*として世界で初めて科学雑誌「プロスワン」に掲載されました。これからも、自然の恵みを大切に、健康で豊かな食文化の創造につとめていきます。

\* 腸内フローラのバランスを改善することにより人に有益な作用をもたらす生きた微生物

## 【会社概要】

会社名：協同乳業株式会社

代表取締役：尾崎 玲

本社所在地：〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町 17-2

事業内容：1.牛乳、アイス、デザート、乳製品の製造、販売

2.牛乳をもとにした素材事業など

企業 URL：<https://www.meito.co.jp/>

■商品に関するお客様お問い合わせ先

協同乳業株式会社 お客様相談室 0120-369817 (ミルクハ イーナ)