

野村乳業 創業124周年記念 植物乳酸菌で「おなかを育てるキャンペーン」を実施

野村乳業株式会社(本社:広島県安芸郡府中町、代表取締役社長:野村 光男)は、植物乳酸菌で「おなかを育てるキャンペーン」を創業記念日である2021年4月23日(金)から5月28日(金)まで実施することをお知らせいたします。



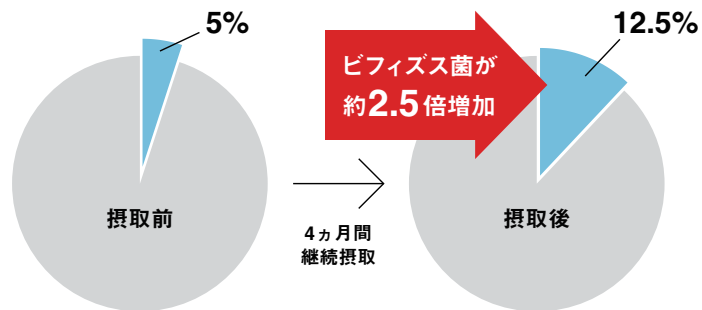
マイ・フローラ 1Weekボトル キッズ マイ・フローラ 1Weekボトル

植物乳酸菌で「おなかを育てるキャンペーン」は、野村乳業の創業124周年を記念したキャンペーンです。インスタグラムの野村乳業アカウント(@nomura_milk)を「フォロー」&キャンペーン投稿に「いいね」をすることで、どなたでも応募が可能です。抽選で上記乳酸菌飲料2商品をそれぞれ124本(4本セット=1ヵ月分を31名様)にプレゼントいたします。

腸活企業・野村乳業の取り組み

マイフローラを飲むことで
ビフィズス菌が増える
ことがわかりました!

「マイ・フローラ」の発酵に使用している植物乳酸菌にはコロナ禍であらためて注目されるビフィズス菌を増やす働きがあることが広島大学との研究で示されています。



ヒト臨床試験の結果、腸内のビフィズス菌が増加

出典：Higashikawa et al. Arch Clin Biomed Res 2020；4(6):605-625 から改変

「マイフローラ」摂取による
便中のビフィズス菌占有率の変化

野村乳業株式会社

1897年(明治30年)創業、「おなかを育てる」をコンセプトにしている乳業メーカー。かつては一般的な乳業メーカー同様、牛乳・ヨーグルト・プリンなどの乳製品を中心に幅広く商品を製造。しかし、90年代から牛乳・ヨーグルトがコモディティ化し、価格競争が激化、収益が低迷。価格ではなく価値でお客様に満足いただける商品を目指し、15年前より経営資源を発酵技術と腸内環境研究に集中。現在は世界的にもめずらしい植物乳酸菌の高濃度発酵技術を応用した事業に特化。乳業でありながら、牛乳を製造していない。海外では乳業メーカー向けに発酵の技術指導と発酵原料を提供。また、植物乳酸菌のヒト臨床試験や腸内フローラ分析を積極的に行っている。この事業戦略を「イッピン(一品)(逸品)戦略」と名付けている。

※「マイ・フローラ」「キッズ マイ・フローラ」は視聴者・読者プレゼントとしてもご提供できます。

【お問い合わせ先】 担当: 野村侑司 | E-mail: y-nomura@nomura-milk.co.jp TEL: 082-281-3341 FAX: 082-284-2264
携帯: 090-8061-7705 (お急ぎの際はこちらへ)

野村乳業株式会社

〒735-0008 広島県安芸郡府中町鶴江2-12-27
<https://www.nomura-milk.co.jp/>

おなかを育てる®
NOMURA

キャンペーンの詳細

「おなかを育てるキャンペーン」は、野村乳業 創業124周年を記念したキャンペーンです。インスタグラムの野村乳業アカウント (@nomura_milk) を「フォロー」& キャンペーン投稿に「いいね」をすることで、どなたでも応募が可能です。抽選で乳酸菌飲料2商品をそれぞれ124本(4本セット=1ヵ月分を31名様)にプレゼントいたします。

野村乳業 インスタアカウント



@nomura_milk

● キャンペーン概要「おなかを育てるキャンペーン」(4月、5月と2回キャンペーンを実施します)

商品：植物乳酸菌発酵エキス「マイ・フローラ」1ヵ月分

実施期間：2021年4月23日(金)～2021年5月11日(火)

応募締切：2021年5月11日(火)

内容：インスタグラムの野村乳業アカウントを「フォロー」& キャンペーン投稿に「いいね」をすることで応募が可能です。

抽選で「マイ・フローラ」を124本
(4本セット=1ヵ月分を31名様)にプレゼントいたします。



商品：植物乳酸菌発酵ジュース「キッズ マイ・フローラ」1ヵ月分

実施期間：2021年5月12日(水)～2021年5月28日(金)

応募締切：2021年5月28日(金)

内容：インスタグラムの野村乳業アカウントを「フォロー」& キャンペーン投稿に「いいね」をすることで応募が可能です。

抽選で「キッズ マイ・フローラ」を124本
(4本セット=1ヵ月分を31名様)にプレゼントいたします。

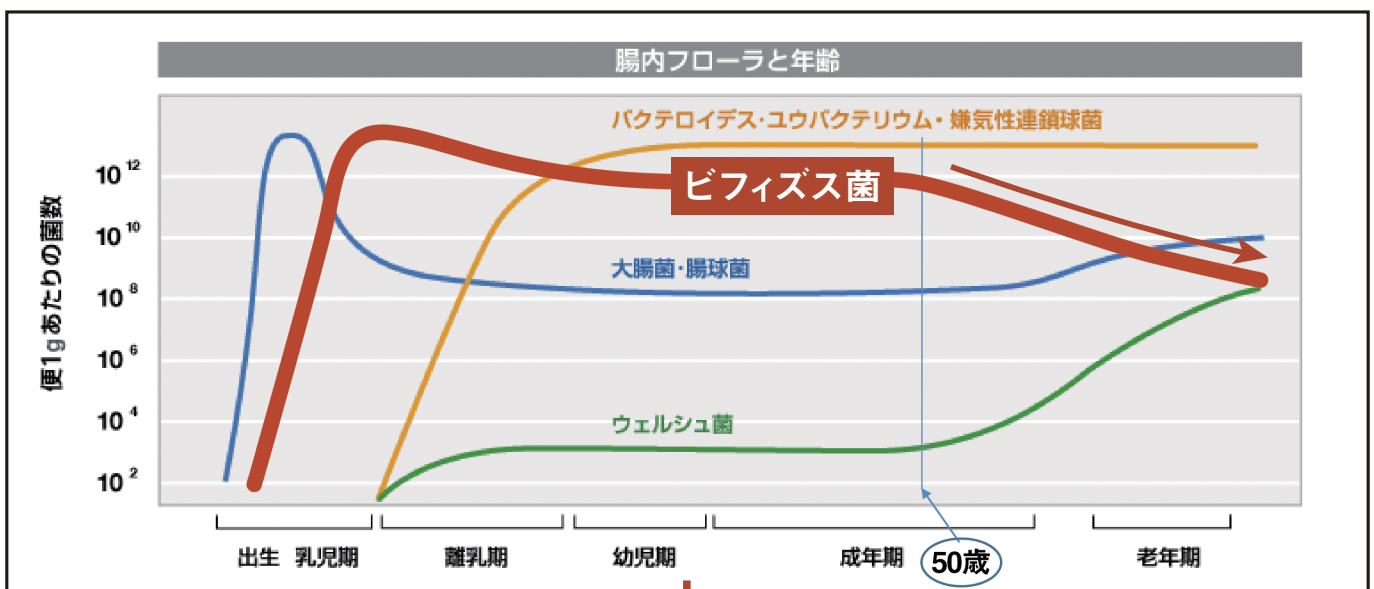


加齢とともに減るビフィズス菌

加齢とともにビフィズス菌が減少し腸内環境が悪化することはよく知られていますが、最新の腸内フローラ研究(※1)では、ビフィズス菌が多い腸内環境は日本人の特長であり、このことが世界一である日本の長寿(※2)に関係しているとの指摘があります。年齢を重ねても、腸内のビフィズス菌を維持することで健康長寿につながる事が期待されています。

※1：Nishijima, Suguru, et al. "The gut microbiome of healthy Japanese and its microbial and functional uniqueness." DNA Research 23.2(2016):125-133.

※2：World Health Organization WORLD HEALTH STATISTICS2018



「腸内菌の世界」光岡知足/冬至書房新社

50歳をすぎるとビフィズス菌が急激に減少する