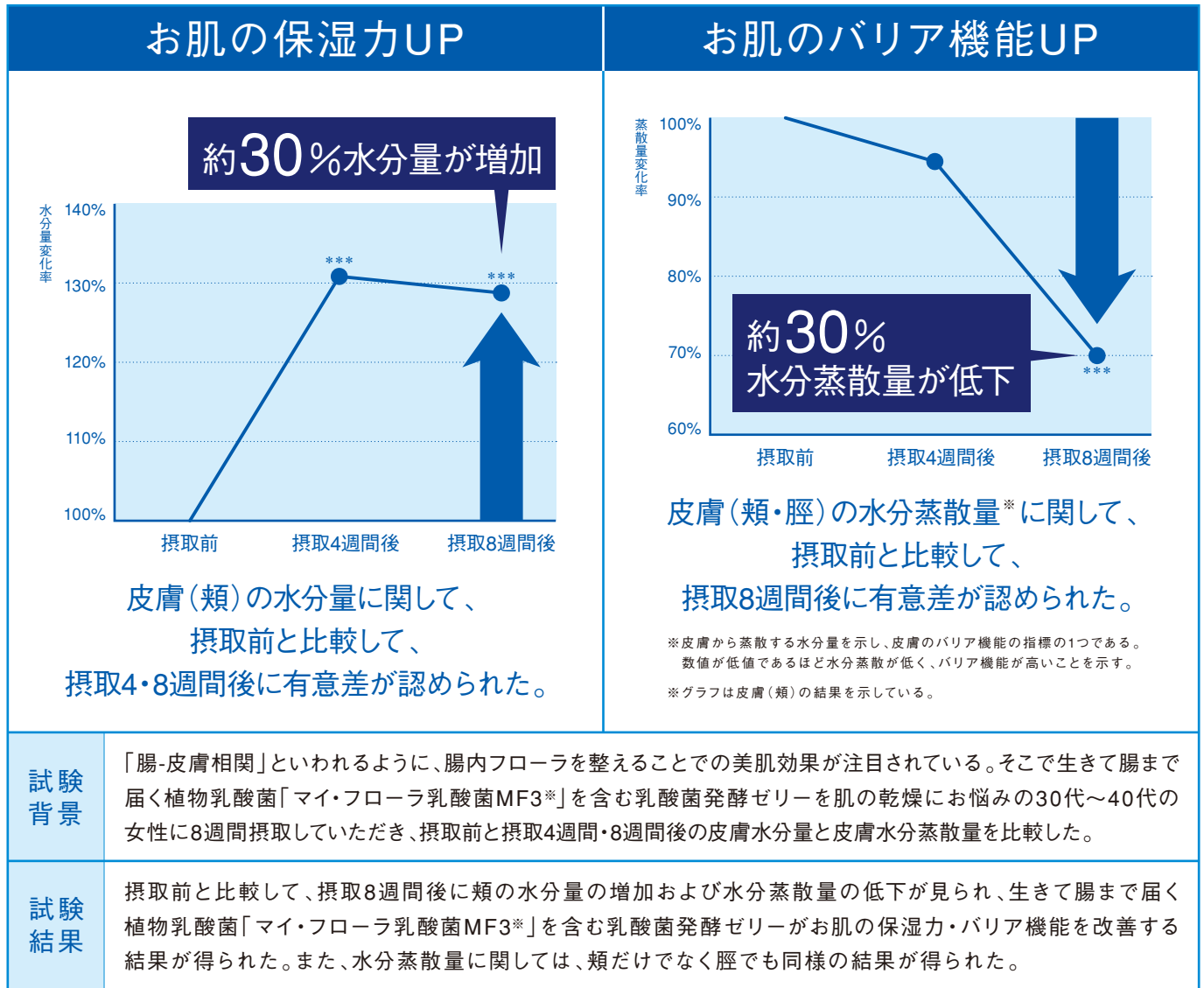


生きて腸まで届く植物乳酸菌「マイ・フローラ乳酸菌MF3[※]」を含む 乳酸菌発酵ゼリーがお肌の保湿力・バリア機能を改善する

野村乳業株式会社(本社:広島県安芸郡府中町、代表取締役:野村和弘)は、生きて腸まで届く植物乳酸菌「マイ・フローラ乳酸菌MF3[※]」を含む乳酸菌発酵ゼリーが、お肌の保湿力・バリア機能にどう影響を与えるかを調査するために、ヒト臨床試験を実施いたしました。その結果、皮膚水分量が増加すると同時に、皮膚水分蒸散量が低下する結果が得られ、お肌の保湿力・バリアや機能を改善する結果が出たことをお知らせいたします。



※ Lactobacillus plantarum(ラクトバチルス プランタルム) HY7714

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年代から乳製品はコモディティ化し、価格競争が激化。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。

※野村乳業が製造する植物乳酸菌食品を視聴者・読者プレゼントとしてもご提供できます。お気軽にご相談ください。

【お問い合わせ先】担当:野村侑司 | Mail:y-nomura@nomura-milk.co.jp | TEL:082-281-3341 | FAX:082-284-2264 | 携帯:070-7564-9910 (お急ぎの際はこちらへ)