

# あなたを変える腸活ドリンク 機能性表示食品「マイ・フローラ サラダ」新発売!

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、植物乳酸菌発酵飲料「マイ・フローラ サラダ」(乳酸菌飲料)を、2023年9月1日(金)より発売することをお知らせいたします。

腸活  
初心者にも  
オススメ

## 糖の吸収を抑える、 おなかの調子を整える

※難消化性デキストリン(食物繊維)のはたらき

機能性関与成分  
難消化性デキストリン  
(食物繊維)  
**5.0g**

乳酸菌  
*Lactiplantibacillus  
plantarum*  
HY7714株  
**400億**

1日分(100ml)あたり



## どんな食事とも相性抜群!

マイ・フローラ サラダは、さらっと飲みやすく、後味もスッキリ。  
食事と一緒に摂ることで、糖の吸収も抑えます!



朝食


→


準備も  
簡単!

サラダとヨーグルトの代わりに!

昼食


→


乳酸菌も  
プラス

野菜ジュースの代わりに!



700mlボトル    100mlボトル

<b>植物乳酸菌発酵飲料 「マイ・フローラ サラダ」とは</b>	希望小売価格 (税込)	700ml(7回分)1,188円   100ml(1回分)238円
	届出番号	H1425
ぶどう、にんじん、バナナ、もも、みかん、ピーズ、赤ピーマン、トマトといった果物や野菜を生命力の強い植物乳酸菌で発酵させた腸活ドリンク。食事に合わせやすい、すっきりしたミックスフルーツテイスト。果物と野菜の自然な甘みに乳酸菌がつくる酸味が加わったさわやかな味わいです。甘さひかえめだから、毎日続けやすい。	届出表示	本品には難消化性デキストリン(食物繊維)が含まれています。難消化性デキストリン(食物繊維)は、食事から摂取した糖の吸収を抑えることが報告されています。また、おなかの調子を整える機能があることも報告されています。
	一日当たりの摂取目安量	1日1回(100ml)を目安にお召し上がりください。
	JANコード	700mlボトル:4975630310088 100mlボトル:4975630310071

**野村乳業株式会社** 1897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・ヨーグルトなどの乳製品を中心に商品を製造。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。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発酵技術に応用した事業に特化。主にプラントベースの乳酸菌飲料「マイ・フローラ」シリーズを製造・販売している。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している。

※乳酸菌飲料「マイ・フローラ サラダ」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 | 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)