

【日本初※】低FODMAPの乳酸菌飲料 「マイ・フローラフリー」発売！

お米の価値に新潮流。次世代プラントベース腸活飲料

「おなかを育てる」腸活専門メーカーの野村乳業株式会社(本社:広島県安芸郡府中町、代表取締役:野村和弘)は、「マイ・フローラ」ブランドより、新商品「マイ・フローラフリー」を販売開始いたします。「マイ・フローラフリー」はデリケートなおなかにやさしい「FODMAP Friendly認証」を日本で初めて乳酸菌飲料カテゴリにおいて取得しました。野村乳業のECサイト「工場直送できたて便」<https://myflora.jp/>にて2025年9月1日より販売を開始することをお知らせいたします。

※オーストラリアの FODMAP Friendly 認証を乳酸菌飲料カテゴリとして日本初取得



開発背景

野村乳業は、「マイ・フローラ」ブランドを通じて多くの“おなか悩み”を抱えるお客様に長年寄り添ってきました。シンバイオティクス マイ・フローラは“便秘気味の方の便通改善”の機能性表示食品として、多くのお客様に『実感力』でご好評いただいております。しかし“おなか悩み”は便秘だけでなく、多岐にわたります。デリケートなおなかの悩みを抱える方々にも、心から安心して続けられる腸活習慣をお届けしたいという想いから、日本で初めて低FODMAP設計の乳酸菌飲料、「マイ・フローラフリー」を開発いたしました。

腸活の新常識「FODMAP」とは？

じつは、ヨーグルト・きのこ・納豆・さつまいもなど、おなかにいいイメージのある食材には、人によって「ギョルギョル」を引き起こす原因である「特定の糖質(FODMAP)」を多く含む食品であるといわれています。

「野村乳業 工場直送できたて便」<https://myflora.jp/>

JANコード:1000ml(4975630310163) 100ml(4975630310149) ※その他全国店舗にて、順次展開(予定)

「マイ・フローラフリー」3つの特長

おなかにやさしい理由①

おなかがゴロゴロしやすい
“特定の糖質(FODMAP)”をカット！



おなかにやさしい理由②

世界でもっとも臨床的に研究された^{※1}
LP299Vを日本独占使用！^{※2}

1杯100mlに生きた植物乳酸菌^{※3}100億個。

国内でこの乳酸菌を使用できるのは野村乳業だけ！

※1 プロビ社調べ

※2 乳酸菌飲料として

※3 *Lactiplantibacillus plantarum* 299V[®]株



原料に広島県産米を採用！

本製品の主原料であるお米の一部には、製造拠点のある広島県産米を採用しています。地域に根差した製品づくりを通して、お米の新たな価値創造にも貢献してまいります。

からだにうれしい マイ・フローラフリーは砂糖不使用！

【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。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、2010年頃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。主にプラントベースの乳酸菌飲料「マイ・フローラ」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。また、植物乳酸菌のヒト臨床試験や腸内フローラ分析等を積極的に行い、腸活専門メーカーを目指している。PRTIMES STORY: <https://prt看times.jp/story/detail/YxRad2SZ5vB>

※「マイ・フローラ」ブランドの商品は視聴者・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: 壺江咲紀 | Mail: horie@nomura-milk.co.jp TEL:0848-86-8050 FAX:0848-86-8055 携帯: 090-6197-7746

野村乳業株式会社

マイ・フローラ プラント 〒729-0416 広島県三原市本郷町善入寺字用倉山10064番200
コーポレートサイト <https://www.nomura-milk.co.jp> ECサイト <https://myflora.jp>

おなかを育てる[®]
NOMURA