

日本初^{※1}のうるおい発酵ゼリー 『マイ・フローラ スキン』を新発売

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、日本初^{※1}となる乳酸菌が生きている「うるおい発酵ゼリー『シンバイオティクス マイ・フローラスキン』」を新発売いたしました。



背景

コロナ禍を背景に生活が大きく変化したことで、心身のストレスや免疫力低下など健康に関する不安も増加。そのような背景から、体調管理への意識が高まり、健康食品の市場ニーズが顕在化。馴染み深く、取り入れやすい「乳酸菌」があらためて注目されています。

商品特長

美容と健康に欠かせないおなかのケア。『マイ・フローラ スキン』は、忙しい日々のなかでも生きている植物乳酸菌が手軽に摂れるスティック形状の発酵ゼリー。おなかから働きかけることで、ストレスに負けないうるおいのあるミライをつくります。スキンは世界的にもユニークなプラントベース×プロバイオティクスの美容食です。

商品概要	商品名	マイ・フローラ スキン
	名称	はっ酵果汁ゼリー(生菓子)
	原材料名	梨果汁(国内製造)(濃縮果汁)、ウチワサボテン果汁(濃縮果汁)、食物繊維(グァーガム分解物)、イソマルトオリゴ糖、寒天、醸造エキス末、乳酸菌/糊料(増粘多糖類)、クエン酸ナトリウム、サンゴカルシウム、香料
	内容量	540g(1包18g×30)
	保存方法	要冷蔵10℃以下
	賞味期限	製造日から40日

※1 乳酸菌で果汁を発酵させ、発酵に利用した乳酸菌が生きているスティック形状の果汁ゼリーにおいて(2022年4月現在、自社調べ)。調査内容:乳酸菌で果汁を発酵させ、発酵に利用した乳酸菌が生きているスティック形状の果汁ゼリーが2022年4月時点で、日本国内で販売されているかを調査。調査対象:インターネットおよびECサイトならびにスーパーマーケット・ドラッグストア売場。調査手段:インターネットおよびECサイトならびに可能な限りのスーパーマーケット・ドラッグストア売場を調査。調査期間:2022年4月。

※2 *Lactobacillus plantarum*(ラクトパチルス 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。

※『マイ・フローラ スキン』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)

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