

低FODMAP乳酸菌飲料「マイ・フローラ フリー」 「FOOD SHIFT セレクション」入賞

「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）が販売する、低FODMAP乳酸菌飲料「マイ・フローラ フリー」が、農林水産省が推進するニッポンフードシフト表彰事業「FOOD SHIFT セレクション（※）」で入賞しました。

※「FOOD SHIFTセレクション」とは、農林水産省が推進する『ニッポンフードシフト』の一環として、改正食料・農業・農村基本法の理念のうち、地産地消または国産農林水産物の消費拡大・みどりの食料システム戦略の推進・家庭備蓄の市場拡大・インバウンド消費拡大という4つの視点のいずれかに則した優良な産品を全国から選定・発信する制度です。
【FOOD SHIFTセレクション 2025 公式サイト：https://nippon-food-shift.maff.go.jp/2025/aw_selection.html】



入賞
部門名

【部門②】みどりの食料システム戦略の推進に寄与する 国産農林水産物・加工食品等の産品

マイ・フローラ フリーについて

本製品は、デリケートなおなかに悩む方も、心から安心して続けられる腸活習慣を目指し、オーストラリア「FODMAP Friendly認証」を乳酸菌飲料カテゴリーにおいて日本で初めて取得した商品です。味わいは、さらっとさわやかな乳酸菌飲料テイスト。お米が主原料だから、乳糖をほとんど含みません。牛乳が苦手な方にもおすすめです。また、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。

商品名：マイ・フローラ フリー

◎原材料名：ライスマイルク（国内製造）、なし果汁、バナナ果汁、もも果汁、ぶどう果汁、醸造エキス末、乳、寒天/香料、酸味料

◎販売場所：

「野村乳業工場直送できたて便」

<https://myflora.jp/>

※その他全国店舗にて、順次展開（予定）

【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://prtimes.jp/story/detail/YxRad2SZ5vB](https://prt看mes.jp/story/detail/YxRad2SZ5vB)

※「マイ・フローラ フリー」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：塹江咲紀 | 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