

いつもの腸活に、ひとくちプラス。
 腸活専門メーカー野村乳業から
 「マイ・フローラ グラキューブ」新発売!

2026年
 4月～
 新発売

腸活に大切な“発酵性食物繊維”を手軽に補う“育菌”の新習慣。

「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、腸活において注目される“発酵性食物繊維”が美味しく手軽に摂れる“実感腸活”ひとくちグラノーラ「マイ・フローラ グラキューブ」を2026年4月2日(木)より発売することをお知らせいたします。

●商品概要

発酵性食物繊維が美味しく
 手軽に摂れる“実感腸活”
 ひとくちグラノーラ



「マイ・フローラ グラキューブ」は、スーパー大麦「バーリーマックス」を1袋(40g)に約20g配合。「バーリーマックス」は、一般の大麦に比べて2倍の食物繊維と4倍のレジスタントスターチ(難消化性でんぷん)を含んでいます。さらに、野村乳業の独自プレバイオティクス素材「醸造エキス」も配合しています。鉄、亜鉛も含まれています。

※腸まで届く食物繊維を食べる活動のこと

商品名:マイ・フローラ グラキューブ 1袋(40g) JAN:4975630310187 価格:400円(税別)



●発売の背景

「おなかを育てる」をコンセプトに事業を展開する野村乳業では、これまで腸活において重要な要素の1つとして注目される“発酵性食物繊維”を手軽に摂れる「マイ・フローラ グラノーラ」を販売してきました。そのなかで、お客様から「外出先でも、どこでも手軽に“育菌”できるものが欲しい!」との多くのお声をいただいてきました。「マイ・フローラ グラキューブ」は、忙しい朝や仕事の合間など、さまざまなシーンで手軽に食物繊維をチャージ。ひとくちサイズで食べやすく、毎日の腸活をおいしくサポートします。

Column 不足しがちな食物繊維が手軽に補える

摂取目標量	25g ^{※1} 以上
平均摂取量	15g ^{※2}
本品1袋(40g)分	10g ^{※3}

本品は1袋分(40g)に**食物繊維10g**。
 1袋で食物繊維の1日の不足分が補えます。

※1 日本人の食事摂取基準(2025年) ※2 国民健康・栄養調査(平成30年) 20歳以上男女の平均摂取量 ※3 本品40g中10.9g

どこでも手軽に育菌できる!

デスクで、ひとくち腸活

おやつ時間も、ひとくち腸活

おなかを育てる[®] **NSMURA**

「おなかを育てる」をコンセプトに、発酵技術と腸内環境研究に特化した腸活専門メーカー。植物乳酸菌を活用した製品を中心に事業を展開し、主に「マイ・フローラ」シリーズの製造・販売している。

【広島から世界へ!】
 腸活ベンチャー「野村乳業」
 V字回復の裏側にあった数々の挑戦とマイ・フローラ誕生秘話

※新商品「マイ・フローラ グラキューブ」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: 山川 | Mail: yamakawa@nomura-milk.co.jp TEL:082-281-3341 FAX:082-284-2264 携帯:090-8061-7705

野村乳業株式会社 〒735-0008 広島県安芸郡府中町鶴江2-12-27
 コーポレートサイト <https://www.nomura-milk.co.jp> ECサイト <https://myflora.jp>