お薦め成分 2
うるつや乳酸菌®

うるつや乳酸菌®って？

それはチーズの種菌から新たに発見された乳酸菌。2000種を超す菌株と比べ、酸化ストレス物質を水などの「うるつや力」に変換するうれしい能力（SOD活性）が最も高かったことから、うるつや乳酸菌®と名付けました。

うるつや乳酸菌®が「酸化ストレス」を「うるつや力」に変換！

熱に強い！
まるごと・そのまま加熱殺菌体！

培養した後は、独自の「まるごと・そのまま加熱殺菌製法」で加工。腸のはたらきをコントロールできるだけでなく、製品の安定性も高まることからお水でも、お湯でも、美味しくお召し上がりいただくことができます。

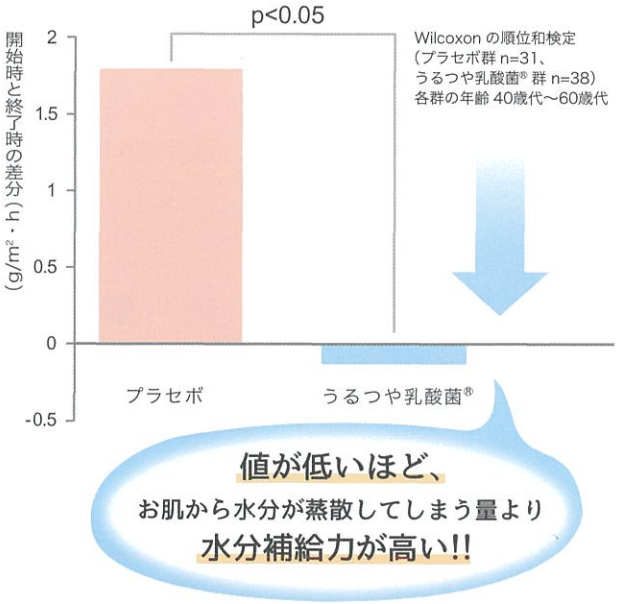
《イメージ図》

乾燥が気になってからでも まだ間に合う!? うるつや乳酸菌®は驚きの体感がいっぱい！

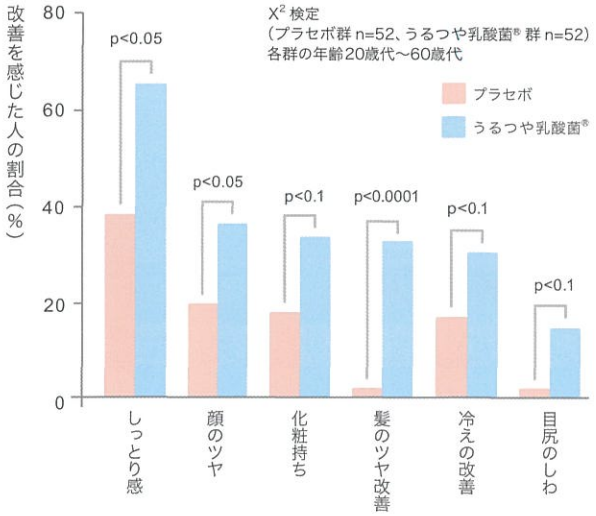
うるつや乳酸菌®の効果

うるつや乳酸菌®を毎日60mg、8週間摂取することで、40歳～60歳代といった、乾燥が気になりがちな年齢の女性が摂取した試験で、美容の悩みを改善する傾向がみられます。

肌の水分蒸散量



体感アンケート結果



出典：応用薬理、Vol.85,No.5-6（2013）より一部改変
うるつや乳酸菌®は東亜薬品工業株式会社の登録商標です。

うるつや乳酸菌®を摂取して
“うるおい重ねる、実感の毎日へ。”