

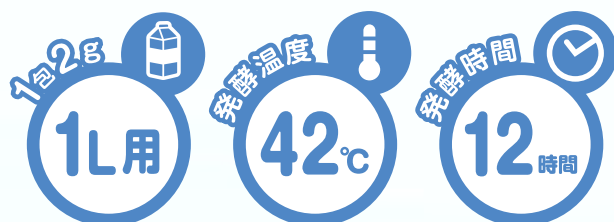
YOGURTiA

ABCT

たね きん

種 菌

4種類の乳酸菌だからカラダにいい
タニカオオリジナル ヨーグルト種菌



TANICA

要冷蔵 10℃以下

YOGURTiA ABCT種菌

10包
入り

1,620円 (税込)

4つの乳酸菌だからカラダにいい タニカ電器オリジナルのヨーグルト種菌です



アシドフィルス菌 GL-1 *Lactobacillus acidophilus*

悪玉菌の繁殖を抑え、血中コレステロールを低下させる。抗菌作用の特徴として、下痢や便秘、消化不良などを起こす病原性細菌を特異的に強く阻害することなどがあげられます。

ビフィズス菌 BL-730 *Bifidobacterium longum*

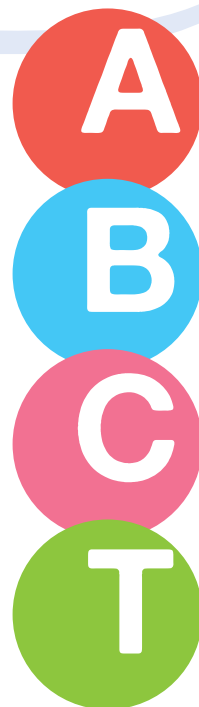
有害物質を排出・サルモネラ菌等の感染予防。ビフィズス菌は、大腸に多く棲みついている定住型菌で、大腸内の悪玉菌の繁殖を抑えたり、悪玉菌がつくる有害物質を吸着し、排出します。

カゼイ菌 CS-107 *Lactobacillus casei*

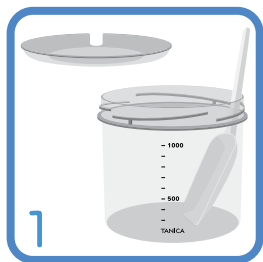
小腸の消化・吸収を助ける・CLA(共役リノール酸)を産生。小腸の運動や消化・吸収を助けます。抗酸化作用、抗ガン作用 動脈硬化の予防、糖尿病や骨粗鬆症に対する効果があります。

サーモフィルス菌 *Streptococcus thermophilus*

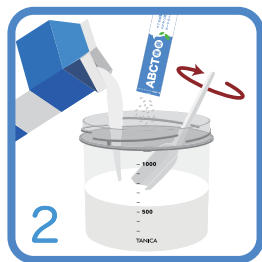
この菌の役割は、多糖類を産出し、ヨーグルト独特のなめらかさを作ります。また、乳酸菌が食中毒菌や腐敗菌の生育を阻止し、ヨーグルトの安全性と貯蔵性を高めます。



● 作り方はとっても簡単！



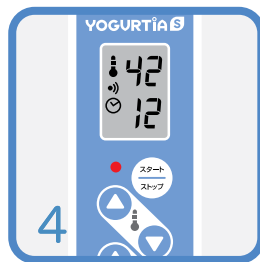
1 内容器・内ふた・スプーンを消毒します



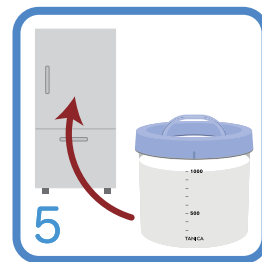
2 内容器に種菌・牛乳1Lを入れ、よく混ぜてください



3 内容器をヨーグルトメーカーにセットしてください



4 42℃で12時間発酵させてください



5 冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください

● 1グラムに約1000億個の乳酸菌 !!

ABCT 種菌はオクラホマ州立大学のスタンレイ = ギリランド博士によって開発された乳酸菌をライセンス製造したもので、乳酸菌が1グラムに約1000億個含まれています。種菌は個包装なので無添加でおいしく安全なヨーグルトを作る事ができます。

● 商品のご購入・お問合せはこちら

タニカ電器公式オンラインストア

すばる屋

S U B A R U Y A

〒507-0027

岐阜県多治見市上野町5丁目5番地

● FAX : 0572-22-7999

● E-mail : info@subaruya.com

● https://subaruya.com

受付時間 午前9:00～午後5:00 (土日・祝日除く)



0120-849-610

すばる屋

検索

