

# 発酵のちからで

## からだを応援します

食欲不振や食べ残しが多い時の嗜好性 UP と栄養補給に  
**“食べてもおくちニオわない”**



## おいしい納豆



- 納豆固有 のナットウキナーゼ、イソフラボン、レシチン、などが含まれています。
- ニオイが少なく、お口も納豆臭くなる心配はございません。

おいしい納豆を  
食べてみました



### ラクトフェリン PLUS

- 腸内細胞を助け免疫力を維持します。
- 腸内善玉菌を助け腸の働きを維持します。
- 初乳と呼ばれる母乳に多く含まれる蛋白質。

#### 《原材料名》

澱粉、コーンスターチ、脱脂粉乳、粉糖、オリゴ糖、納豆粉末、ラクトフェリン

### ヤギミルク PLUS

- 高い吸収性と嗜好性を併せ持っています。
- タウリンの元となるシスチンを多く含みます。
- 牛乳より栄養価が高く脱脂のため低カロリー。

#### 《原材料名》

澱粉、コーンスターチ、脱脂粉乳、粉糖、オリゴ糖、納豆粉末、ヤギミルク（脱脂）