



ハッカ風味

※ハッカ香料使用

※写真はイメージです。

LEM[®] 乳酸菌 キャンディ

シイタケ菌糸体培養培地抽出物配合

喜界島粗糖使用

植物性乳酸菌
100億個配合

LEM[®]は野田食菌工業(株)の登録商標です。

シイタケ菌糸体培養培地抽出物(LEM[®])と植物性乳酸菌を配合した植物素材100%のキャンディです。1粒標準4gあたり、LEM[®]:880 μ g、植物性乳酸菌:100億個配合しています。口に入れると強すぎない、優しくスーっとする爽やかなハッカ味です。ハッカ香料はハッカ精油100%を使用しています。国内産さつまいもから作った水飴、鹿児島県喜界島産さとうきびから作った粗糖で甘さ控えめに仕上げました。持ち運びやすい個包装。



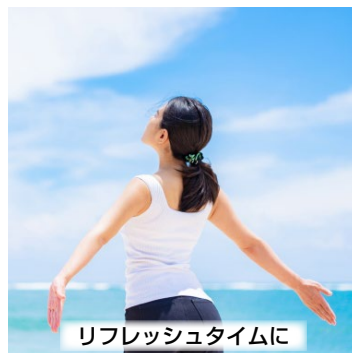
こんな時に



喉の乾燥が気になる



外出時、うがいが出来ない場面で



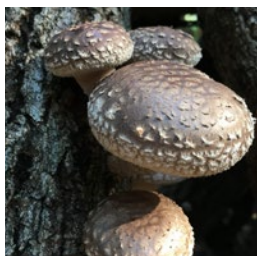
リフレッシュタイムに

※写真はイメージです。

LEM[®]ってなに?

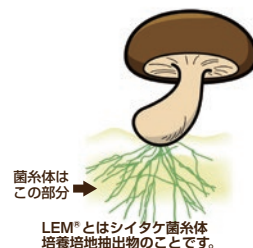
シイタケ菌糸体培養培地抽出物

《シイタケ菌糸体培養培地抽出物》とは、シイタケの菌糸体をバガスと脱脂米糠からなる固体培地で長期間培養し得られる有用なエキスを抽出したものです。シイタケの子実体(きのこ)は、シイタケの菌が原木やおがくず等を分解しながら生育して、後に原木の表面に発生します。



シイタケ菌独自の酵素で醗酵

サトウキビから砂糖成分を採取した後の"バガス"と"脱脂米ぬか"の培地にシイタケ菌を接種し、シイタケ菌の独自の酵素により生育していく中で得られる代謝産物とシイタケの菌糸体を自己の酵素により分解して得られる成分全てを自然の力で抽出して得られた物質です。納豆・チーズ・ヨーグルト・味噌・醤油・お酒・乳酸飲料等と同じ醗酵食品の仲間です。醗酵とは、微生物やそれらの酵素が人間にとって有益な物質を作り出したり有効な手段となる事です。



菌糸体はこの部分
LEM[®]とはシイタケ菌糸体培養培地抽出物のことです。

LEM[®]の成分は何?

活性成分の効果的な抽出

「LEM[®]」の活性成分は、水溶性リグニンと、特殊な多糖(アラビノキシログルカンと蛋白質が結合した高分子状の有機化合物)です。活性成分は長期間の固体培養中に大部分が生産されてきますが、培地を特殊な温度で処理し、さらに温水中で時間をかけてゆっくり抽出することにより菌糸細胞中に内在する酵素活性が高まり、菌糸体の自己消化が起こるとともに培地成分の部分消化が行われ、活性成分が効果的に抽出されてきます。



安全性はどうなの?

徹底した品質管理

LEM[®]は、専門機関での各種安全性試験結果からも、その安全性は確認されております。健康食品として求められている大切な信頼、安全、実績を常に確保するために、培養から製品にいたるまで、徹底した品質管理のもとに製造されています。



LEM[®]の何が良いの?

多数の特許を取得

LEM[®]は国内外で100以上の様々な特許の取得とその良さが学会や論文などで発表されています。そのLEM[®]の良さに着目し高配合のキャンディを作りました。

1粒標準4gあたり

LEM[®]:880 μ g配合



この商品の詳しい説明はこちら>>
https://sokensha.co.jp/pickup/lem_candy/

