

新商品ニュース

HERDERS BIOGENICS™ ハーダース バイोजェニックス グリーンスムージー 新発売!!

丸源飲料工業株式会社（本社：東京都墨田区 代表取締役社長 阿部 貴明）は、3種類の国産・発酵野菜ピューレと3種類のフルーツで美味しく仕上げた「ハーダースバイोजェニックス グリーンスムージー」を新発売致します。

【商品特徴】

国産のほうれん草、にんじん、かぼちゃをそれぞれ植物性乳酸菌で発酵させたピューレを使用しています。



3種のフルーツで更に美味しく仕上げました。

- ・キウイフルーツ
 - ・りんご
 - ・グレープフルーツ
- 果汁使用



★美味しさアップ 発酵により野菜の苦み、青臭さが減り、飲みやすく華やかな味わいに仕上げました。

★乳酸菌パワー 本商品 100ml あたり 10 億個以上の乳酸菌が含まれます。さらに、腸内フローラを介さず身体に直接働きかけるといわれる“バイोजェニックス”のひとつである乳酸菌生産物質を摂取できます。

【商品概要】

商品名 ハーダース バイोजェニックス
グリーンスムージー
荷姿 L-アルミカートン 1,000ml×12 本
保存方法 直射日光を避けて常温保存
発売時期 2017 年 9 月
販売地域 全国
賞味期限 製造より 180 日
JAN コード 4978534400282



【バイोजェニックス関連図書】

1. 伊藤喜久治～ほか編著、『プロバイオティクスとバイोजェニックス ～科学的根拠と今後の開発展望～』、株式会社エヌ・ティー・エス。
2. 光岡知足、『乳酸菌発酵エキスの効果を考える』、株式会社シンカ。
3. 光岡知足、『人の健康は腸内細菌で決まる～善玉菌と悪玉菌を科学する～（知りたい！サイエンス）』、株式会社技術評論社。
4. 中山雅晴、『自然のカ・バイोजェニックス ～大豆超乳酸菌発酵液のパワーの秘密～』、光岡知足監修、株式会社シンカ。
5. 関口守衛、『科学的エビデンスが乳酸菌生産物質の謎を解く』、創英社。



 丸源飲料工業株式会社 もっとたのしく、もっとおいしく。
http://www.marugen.com

本社 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8
TEL 03-3617-0121(代)
大阪支店 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 6-8-31 花原第 6 ビル 101
TEL 06-6301-1266(代)
宇都宮工場 〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地 45-11
TEL 028-663-1211(代)



当社ホームページ

お問い合わせ先

担当

TEL
MAIL