



特許取得!!

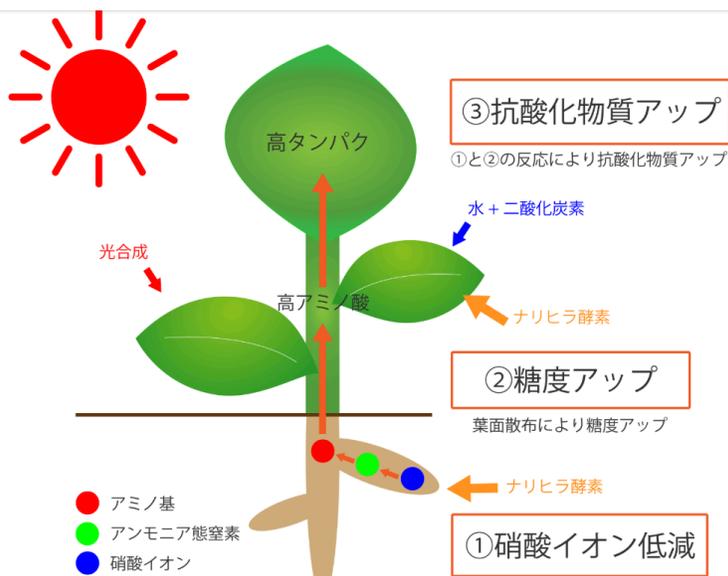
大腸まで届く 乳酸菌入り 小松菜を知っていますか?

乳酸菌入り野菜とは

- ナリヒラ農法にて野菜栽培中に乳酸菌を入れる栽培です。
- ナリヒラ乳酸菌は栽培中に乳酸菌を”生きたまま”細胞内へ入れる方法です。
- ”硝酸イオン低減””糖度アップ”で乳酸菌が細胞内に入り易くなり糖をエサにして乳酸菌が増殖します。
- 乳酸菌が細胞内に入り増殖する事で、腐敗防止につながります。
- ナリヒラ乳酸菌は植物性乳酸菌であり、酸度が強くても生殖可能で高温にも耐える菌です。
- 乳酸菌は腸まで届き免疫細胞を活性化し、腸内環境を整え美容効果も期待できます。
- 病気予防の野菜として健康の維持・促進に繋がります。



どんな
仕組み?



(株)カモスフィールド



kamoskasama@gmail.com

