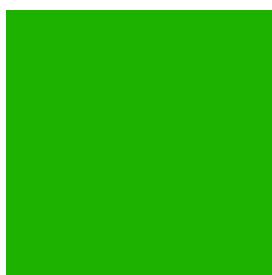


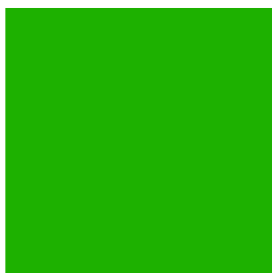
QOL納豆菌®



QOL納豆菌®は
Quality Of Life (QOL)に
貢献する食品素材です。

殺菌処理済みの菌体粉末ですので
様々な加工食品にご使用いただけます。

QOL納豆菌®は池田糖化工業株式会社の登録商標です



QOL納豆菌®

QOL納豆菌®は、日本の伝統的な発酵食品である納豆から選定した納豆菌で、
Quality Of Life（生活の質）を高める食品素材です。

\QOL納豆菌®の3つのスゴイ！／

Point.1

納豆菌体1000億個含有！

製品1g当たり
1000億個以上
の納豆菌(殺菌)を含有しており、
少量配合で多くの菌数を摂取できます。

Point.2

体に嬉しい機能性！

いつまでも
若々しく・イキイキと
過ごせるよう、健康的な体の
コンディション維持をサポートします。

Point.3

圧倒的使いやすさ！

殺菌済み菌体なので
生産ラインの汚染がなく衛生的

味や臭いが少ないので
他の食材の風味を損ねない

た・か・ら

サプリメント



各種食品



各種飲料



納豆菌を手軽に摂取できる商品開発が可能です。

製品仕様

- 名称 : 納豆菌末（殺菌）
- 入目 : 0.5kg×2袋／ケース
- 賞味期限 : 製造後3年
- 保存方法 : 常温
- アレルギー物質（28品目）：なし
- 菌体数 : 1000億個/g以上



池田糖化の菌シリーズご紹介

ミネラクト乳酸菌®

ミネラルが豊富な黒糖やサンゴカルシウムを原料として使用し、植物性乳酸菌で発酵させた「黒糖乳酸菌発酵粉末」です。

- ✓ 製品1g当たり1000億個以上の乳酸菌を含有
- ✓ 発酵物を丸ごと粉末化

ミネラクト乳酸菌®は池田糖化工業株式会社の登録商標です

池田糖化工業株式会社

問い合わせ：kaihatsu.mkt@ikedatohka.co.jp

※本資料に記載された表現は薬機法等諸法規に基づくものではありませんので、
本製品を使用した消費者向け商品への表現については、薬機法等諸法規に従うようご注意ください