

ミネラクト乳酸菌®

ミネラクト乳酸菌®は
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。

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。

ミネラクト乳酸菌®

ミネラクト乳酸菌®は、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。

＼ミネラクト乳酸菌®の3つのスゴイ！／

Point.1

乳酸菌体1000億個含有！

製品1g当たり
1000億個以上
の乳酸菌（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

発酵物を丸ごと粉末化！

発酵物を丸ごと粉末化することで、
乳酸菌はもちろん、原料由来の

ビタミン
6種

ミネラル
6種

必須
アミノ酸
9種

等も一緒に摂取することができます。
成分分析表のご用意もございます。

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

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



乳酸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 : 黒糖乳酸菌発酵粉末
- 入目 : 1kg×5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
- カルシウム：10%以上



ミネラクト乳酸菌®の
イメージキャラクター



池田糖化工業



<https://www.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。

池田糖化の菌シリーズご紹介

QOL納豆菌®

QOL納豆菌®は、日本の伝統的な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。

- ✓ 製品1g当たり納豆菌体1000億個以上含有
- ✓ 体に嬉しい機能性
- ✓ 圧倒的使いやすさ

QOL納豆菌®は池田糖化工業株式会社の登録商標です。

2025.10.02