

ABCT種菌

TANICA ELECTRIC ORIGINAL INOCULUM

要冷蔵
1L用



42℃
12時間
醗酵

ABCT 種菌は 4 種類の乳酸菌だからカラダにいい
タニカ電器オリジナルのヨーグルト種菌です

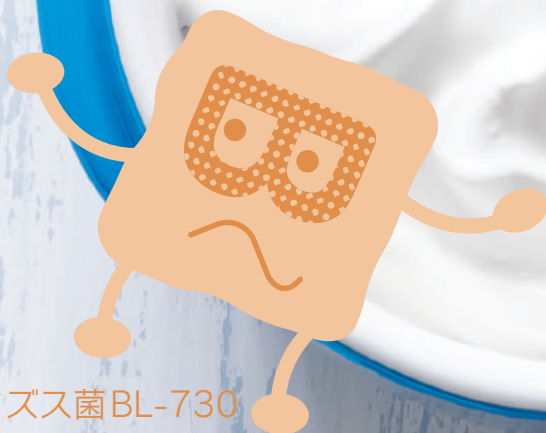
アシドフィルス菌GL-1
Lactobacillus acidophilus



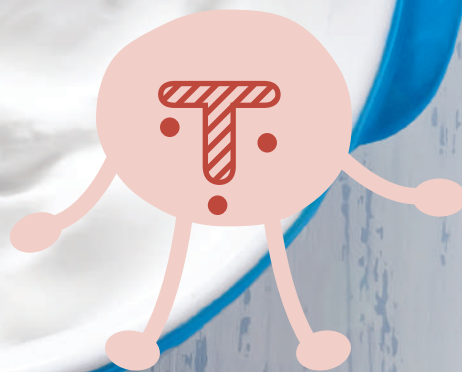
カゼイ菌CS-107
Lactobacillus casei



ビフィズス菌BL-730
Bifidobacterium longum



サーモフィルス菌
Streptococcus thermophilus



TANICA

ABC^T種菌は4種類の乳酸菌が入ったオリジナルのヨーグルト種菌です。市販ヨーグルトは1〜2種類の乳酸菌が入っていますが、ABC^T種菌は4種類の乳酸菌が入っており体に良いです。ABC^T種菌はオクラホマ州立大学のスタンレイ＝ギリランド博士によって開発された乳酸菌をライセンス製造したもので、乳酸菌が1グラムに約1000億個含まれています。種菌は個包装なので無添加でおいしく安全なヨーグルトを作ることができます。

4つの乳酸菌だからカラダに良い、タニカオリジナル乳酸菌 お腹の中で活躍する4つの乳酸菌を紹介します！

アシドフィルス菌 GL-1
Lactobacillus acidophilus

悪玉菌の繁殖を抑え、血中コレステロールを低下させる。アシドフィルス菌の抗菌作用の特徴として、下痢や便秘、消化不良などを起こす病原性細菌を特異的に強く阻害することなどがあげられます。

カゼイ菌 CS-107
Lactobacillus casei

小腸の消化・吸収を助ける・CLA（共役リノール酸）を産生。生きて腸まで届く事ができ、小腸の運動や消化・吸収を助けます。抗酸化作用・抗ガン作用・動脈硬化の予防、糖尿病や骨粗鬆症に対する効果があります。

ビフィズス菌 BL-730
Bifidobacterium longum

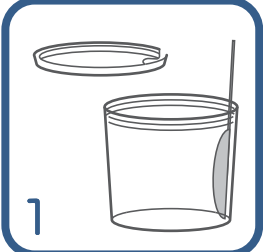
有害物質を排出・サルモネラ菌等の感染予防。ビフィズス菌は、大腸に多く棲みついている定住型菌で、大腸内の悪玉菌の繁殖を抑えたり、悪玉菌がつくる有害物質を吸着し、排出するはたらきをしています。

サーモフィルス菌
Streptococcus thermophilus

ヨーグルトのおいしさを作る。この菌の役割は、多糖類を産出し、ヨーグルト独特のなめらかさを作ります。また、乳酸菌が食中毒菌や腐敗菌の生育を阻止し、ヨーグルトの安全性と貯蔵性を高めます。

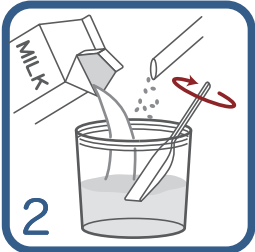
ABC^T 種菌
4つの乳酸菌だからカラダに良い

●作り方はとっても簡単！



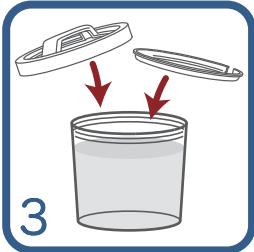
1

容器を消毒します



2

ABCT 種菌・牛乳1Lを入れて、よく混ぜてください



3

ヨーグルトメーカーに入れてセットしてください



4

42℃で約12時間発酵させて完成



5

冷蔵庫に入れて冷やしてお召し上がりください

●自家製ヨーグルトは栄養満点！

ヨーグルトの中に含まれる乳酸菌は、腸内の善玉菌を増やし、お腹を健康に保ってくれる働きがあります。さらに、良質なタンパク質、カルシウム、ビタミンなど、栄養価が高く、お腹にも、健康にも良い「完全栄養食品」と言われています。健康維持のための栄養補助として、幼児や小中学生などの育ちざかりのお子さまのおやつから、ご高齢の方たちの健康維持まで幅広く適した栄養食です。

タニカ電器販売株式会社 / 〒507-0027 岐阜県多治見市上野町5丁目5番地

● FAX : 0572-22-7999 ● タニカ電器公式オンラインストア すばる屋 : <http://www.subaruya.com>

ご注文はこちらから・商品に関するご質問もお気軽にお問い合わせください。

0120-849-610 (午前9:00～午後5:00 土日・祝祭日除く)

