現代人に不足しがちな“植物性乳酸菌”

漬物や味噌など日本古来の発酵食品に存在する「植物性乳酸菌」。チーズやヨーグルトに含まれる動物性乳酸菌と比べて「強い乳酸菌」といわれ、様々な食に生かされています。
そのため、発酵食品が豊富な日本には“相性が良い”と評価されており、「乳酸菌＝ヨーグルト」の図式が出来上がるはるか前から人々は植物性乳酸菌を摂取してきました。
しかし、日本人の食生活が欧米化してきたことで「植物性乳酸菌」が摂りにくくなっているのも紛れも無い事実。漬物などをバランス良く食べればある程度の摂取は見込めますが、多忙な日々を送る現代人にとって容易いことではなく、不足しがちな栄養分ともいえます。

植物性乳酸菌が豊富な発酵食品
（ぬか漬け、キムチ、ザーサイなど）

動物性乳酸菌が豊富な発酵食品
（チーズ、ヨーグルトなど）

徹底した衛生管理と品質管理に努める国内製薬会社の工場で製造しています

先進の製薬会社の工場にて、原料の受け入れから工程検査、最終製品検査と品質管理面に力を注いでいます。

食品衛生法やJAS法に基づく登録検査機関で各種分析試験を実施。

①「栄養成分分析試験成績書」②「ヒ素重金属分析試験成績書」③「放射性物質の分析試験」検査機関：（一財）日本食品分析センター ④「マウスに対する急性毒性試験」検査機関：（一社）東京都食品衛生協会 東京食品技術研究所 ⑤「残留農薬一斉分析（443項目）」検査機関：（株）食環境衛生研究所

“フローラサポート”※で毎日爽快。100%植物由来の乳酸菌サプリメント

フローラバランス EX グランプロ

30包入 価格 8,600円（税込 9,288円）

内容量：49.5g（1.65g×30包）　賞味期限：製造より2年（未開封時）

※フローラバランスにより内側から美容と健康をサポート

原材料名：植物発酵液末（馬鈴薯澱粉（国内製造）、粗糖、りんご、パイナップル、大根、ごぼう、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、しいたけ、青パパイヤ、キウイフルーツ、やまいも、かぶ、キャベツ、パセリ、ねぎ、レタス、きゅうり、いちじく、メロン、パパイヤ、マンゴー、バナナ、ぶどう、いちご、アボカド、ザクロ、芽キャベツ、ラディッシュ、クレソン、カイラン、ブロッコリー、カリフラワー、高菜、わさび、がらし菜、ケール、白菜、チンゲンサイ、かいわれ大根、ザーサイ、タアサイ、山東菜、つまみ菜、小松菜、菜の花、ルッコラ、サイシン、カーボロネーロ、ホースラディッシュ、水菜、かつお菜、もも、なし、みかん、すいか、びわ、うめ、にんにく、エシャロット、青じそ、オクラ、みょうが、ゴーヤ、ほうれん草、春菊、サラダ菜、グリーンリーフ、サンチュ、紫キャベツ、ブロッコリースプラウト、アルファルファスプラウト、マスタードスプラウト、緑豆スプラウト、クレススプラウト、赤パプリカ、緑ピーマン、黄色パプリカ、サニーレタス、長いも、わかめ、プラム、レモン、アスパラガス、柿、グレープフルーツ、しょうが、セロリ、ブルーベリー、ラズベリー、れんこん、あしたば、ビート、とうもろこし、クランベリー、ブラックベリー、さくらんぼ、ミニトマト、みつば、ミント、チャービル、モロヘイヤ、ズッキーニ、パッションフルーツ、ライム、さつまいも、オレンジパプリカ、小豆、ひじき、まいたけ、えのきだけ、ぶなしめじ、なめこ、マッシュルーム、ひらたけ、エリンギ、しろまいたけ、なす、らっきょう、いよかん、いんげん、うど、しんとう、わけぎ、大豆もやし、モロッコインゲン、ゆりね、かぼちゃ、ゆず、甘夏、よもぎ、こんぶ、さといも、こごみ、きんかん、たらのめ、にら、のり、ふき、ぽんかん、とうがん、うり、くまざさ、大豆、バジル、ローリエ、マジョラム、オレガノ、タイム、レモングラス、ローズマリー、セージ、乳酸菌末（デキストリン、乳酸菌）、穀物麹抽出濃縮物（難消化性デキストリン、玄米麹抽出濃縮物、大豆麹抽出濃縮物）、穀物醗酵エキス、マルトデキストリン/ビタミンC、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、（一部に小麦・大豆・りんご・バナナ・もも・キウイフルーツ・やまいもを含む）

着色料不使用　香料不使用　保存料不使用　MADE IN JAPAN

〈ご注意〉開封後は、表示されている期限にかかわらず、お早めにお召し上がりください。

■お申し込み・お問い合わせは

サロン専売
ESTHETICS PRO GRADE プログレード認定品
本製品は正規取扱店での対面カウンセリングを経てお使いいただくサロン専売品であり、施術効率サポートを目的としています。

4 562249 293996

【加盟団体】（一財）内面美容医学財団、（公財）日本健康・栄養食品協会、NPO法人 日本酵素栄養学協会、NPO法人 発酵文化推進機構
総発売元：株式会社 プロラボ ホールディングス URL https://www.esthepro-labo.com/

FBEX-202203

Copyright© Pro Labo Holdings Co., Ltd. All rights reserved.
著作権法等に基づき、当リーフレットに掲載のコピー、画像等のデータを当社に無断で複写・スキャニング・転載することを固く禁じます。

Esthe Pro Labo®
for esthetic professional use

FLORA BALANCE EX
GRAN PRO.

The 100% Plant-derived Lactobacillus
Supplement to support your beauty
and health from the basis.

“フローラサポート”※で毎日爽快。

100%植物由来の乳酸菌サプリメント

フローラバランス EX グランプロ
FLORA BALANCE EX GRAN PRO.

※フローラバランスにより内側から美容と健康をサポート

ESTHETICS PRO GRADE
for authorized professional salon use.

FLORA BALANCE EX FLORA BALANCE EX FLORA BALANCE EX
PLANT LACTOBACILLUS & FERMENTED BOTANICAL POWDER

“フローラサポート”※1で毎日爽快。
100%植物由来の乳酸菌サプリメント

「フローラバランス EX グランプロ」は、日本古来の食文化から生まれた発酵食品の「植物性乳酸菌」にこだわって研究開発し、従来の乳酸菌とは一線を画した100%植物由来の乳酸菌サプリメントです。
原材料には、塩を一切使わない長野県・木曽地方の伝統食“すんき漬け”由来の植物性乳酸菌と152種類もの国産植物由来の「酵母」を配合。近年脚光を浴びている「バイオジェニックス※2」に着目し、作られた植物由来の乳酸菌サプリメントです。

すんき漬け由来・1ミクロン未満の超微細植物性ナノ型乳酸菌※3 約5,000億※4個 以上含有

152種の国産植物由来 酵母配合

穀物発酵エキス 穀物麹抽出濃縮液 配合

こんな方におすすめ

悩みの溜め込みをスッキリしたい

食事の重さが気になる

生野菜や発酵食品不足で体環境が気になる

体を内側から整えたい

健康や美を追求したい方

※1 フローラバランスにより内側から美容と健康をサポート　※2 “生物により形成された”という語源で、タンパク質や酵素反応などで成る二次代謝物　※3 1ミクロン未満を微細化したもの　※4 一包当たり

「植物性ナノ型乳酸菌」で、バランスを整え乳酸菌のはたらきをサポート。重たい食事を「4つの酵素」でスッキリ軽く

1ミクロン未満に収める特許技術を採用し、一包あたり“約5,000億個以上”の「すんき漬け由来・植物ナノ型乳酸菌」を配合

“塩を一切使わない”長野県・木曽地方の伝統食「すんき漬け」

「すんき漬け」は、健康的な高齢者が多い長野県・木曽地方の伝統食品。最大の特徴は“塩”を一切使用せず、乳酸菌を接種・発酵していること。その味は古くから愛され続け、約400年前の戦国時代から継承されています。

確かなエビデンスによって、国内のみならず海外も注目する“潜在能力”

すんき漬けは近年、その高い潜在能力が注目されはじめ、大学などの研究機関で機能性調査や研究会が盛んに実施されています。これらの集積された“確かなエビデンス”から健康面において高く支持され、長野県の「味の文化財」に選定されたほか、イタリアのスローフードを提唱する組織が“未来に届ける稀少な食の遺産”として認定をしています。

鮮度にこだわり厳選した国産植物152種類を使用した「酵母」配合

原料は鮮度にこだわり、国産152種類の野菜・果物・海藻類などを使い「酵母」による発酵を用いたワンランク上の技法を採用。人工培養された酵母は一切加えず、いくつもの植物性発酵菌を使用した“重合発酵”により、非加熱処理を施しました。

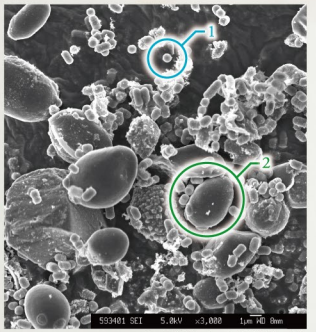
4つの働きをもつ、植物由来発酵エキスを配合

穀物発酵エキス

穀物発酵エキスは、4つの目的別に小麦ブラン（小麦の外皮部分）と植物由来の発酵菌を混ぜ、発酵・培養させブレンドした発酵エキス末です。

穀物麹抽出濃縮液

穀物麹抽出濃縮液は、玄米と大豆を麹菌で発酵・培養させ2種類の植物性麹をつくり、さらにその麹同士を発酵・培養させたダブル発酵濃縮エキス末です。



フローラバランス EX グランプロを撮影した電子顕微鏡画像
1.すんき漬け由来・1ミクロン未満の超微細植物性ナノ型乳酸菌
2.152種類の国産植物由来・酵母