

### ハウスの“乳酸菌 L-137”をさらに手軽に！ 「まもり高める乳酸菌 L-137」シリーズ フレッシュアップして9月9日から発売

ハウスウェルネスフーズは、独自の“乳酸菌L-137”を配合した「まもり高める乳酸菌L-137」シリーズの<ドリンク> <ゼリー>をお求めやすい価格に変更するなどフレッシュアップして9月9日から全国で発売いたします。

ハウスウェルネスフーズは、東南アジアの伝統的な発酵保存食である「なれずし」から発見された菌株 *Lactobacillus plantarum* L-137 を長年にわたり研究してきました。加熱処理という素材加工技術により、食品への加工や長期間の保存に強くなりました。「まもり高める乳酸菌L-137」シリーズは、パウダーやドリンク、ゼリーといった形態で乳酸菌を摂取できるので、手軽に家族の健康をサポートします。

#### ■「まもり高める乳酸菌L-137」シリーズ 製品特徴

- 手軽に“乳酸菌 L-137”を摂取でき、家族の健康をサポートします。
- <ドリンク> 飲みやすいヨーグルト風味です。1本 “乳酸菌 L-137”を 100 億個配合しています。乳酸菌の配合量はそのままに、よりお求めやすい価格になりました。(税別希望小売価格 190 円→138 円)
- <ゼリー> 飲みやすいヨーグルト風味です。1袋に“乳酸菌 L-137”を 100 億個配合しています。乳酸菌の配合量はそのままに、よりお求めやすい価格になりました。(税別希望小売価格 190 円→180 円)
- <パウダースティック> いつもの食事や飲み物に加えるだけで、手軽に乳酸菌を摂取できます。スティック 1本に“乳酸菌L-137”を100億個配合しています。10本入り/30本入りに加え、新たに3本入りを発売します。※ <10本入り/30本入り> は価格の変更はありません。



#### ■「まもり高める乳酸菌L-137」シリーズ 製品概要

- 製品名:「まもり高める乳酸菌L-137」シリーズ
- 内容量:ドリンク/100ml、ゼリー/180g、パウダースティック/3本入り・10本入り・30本入り
- 価格:税別希望小売価格ドリンク/138 円、ゼリー/180 円、パウダースティック/3本入り:230 円・10本入り:700 円・30本入り:2000 円
- 発売日:2019年9月9日(月)
- 発売地区:全国
- 発売チャンネル:全チャンネル
- 「まもり高める乳酸菌 L-137」ブランドサイト URL: <https://l-137.jp/>

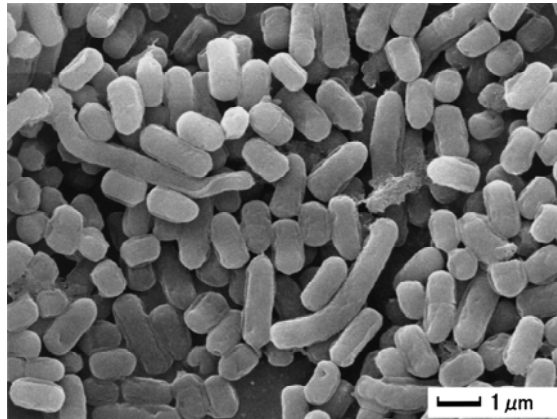
## ■「乳酸菌L-137」の特徴

---

乳酸菌は、糖を発酵して「乳酸」を作る菌の総称で、その数は数千種類に及びます。ハウスウェルネスフーズが研究開発している「*Lactobacillus plantarum* L-137」は、東南アジアの伝統的な発酵保存食である「なれずし」(※) から発見されました。

研究を進めていくうちに、*Lactobacillus plantarum* L-137は加熱することによって、安定化することが分かりました。最適な培養条件や加熱処理条件を検討した結果、常温でも長期保存が可能な「乳酸菌L-137」が誕生しました。

(※)「なれずし」とは、魚とご飯を乳酸菌で発酵させたもので、稲作とともに日本へ伝わり、寿司のルーツになったとも言われています。



*Lactobacillus plantarum* L-137

## ■「乳酸菌L-137」で健康長寿社会への貢献を目指す

---

ハウス食品グループは、「乳酸菌L-137」の食品への加工や長期間の保存に適性があるという特長を活かし、ドリンクやゼリー、パウダースティックといった形態の製品や、カレールウやスナック菓子・デザートベースなど様々な製品に配合し、「まもり高める乳酸菌L-137」として販売しています。

また、ハウスウェルネスフーズは「乳酸菌L-137」をお客様により手軽に普段の生活に取り込んで日々の健康に役立てていただくため、原料販売を開始し、「乳酸菌L-137」を配合した商品を各社より順次発売いただいています。

ハウス食品グループは、「乳酸菌L-137」事業を通じて健康長寿社会への貢献を目指します。