

YOGURTiA

たね

きん

KF13

種

菌

13種類の乳酸菌と酵母がはたらく
タニカオリジナル ヨーグルト種菌



1包2g
1L用

発酵温度
30℃

発酵時間
24時間

TANICA

要冷蔵 10℃以下

YOGURTiA **KF13** たね きん 種 菌

10包
入り

1,620円(税込)

KF13種菌は12種類の乳酸菌と1種類の酵母が入った
タニカ電器オリジナルのケフィア種菌です

12 種類の乳酸菌 + **1** 種類の酵母菌 = **13** 種類の乳酸菌と酵母がはたらく

含まれる乳酸菌

- ① ロイコノストック・メセンテロイデス
- ② ラクトバチルス・ケフィリ
- ③ ビフィドバクテリウム・ロンガム
- ④ ラクトバチルス・カゼイ
- ⑤ ラクトバチルス・プランタラム
- ⑥ ラクトバチルス・アシドフィルス

含まれる酵母菌

- ⑬ クリユイペロミセス・マルクス

- ⑦ ラクトバチルス・ラムノサス
- ⑧ ラクトバチルス・ロイテリ
- ⑨ ラクトバチルス・ファーメンタム
- ⑩ ラクトバチルス・ブルガリクス
- ⑪ ストレプトコッカス・サーモフィルス
- ⑫ ラクトコッカス・ラクチス



乳酸菌と酵母の共生発酵

KF13種菌は12種類の乳酸菌と1種類の酵母の両方が働く「共生発酵」です。
乳酸菌と酵母の両方から善玉菌の働きを助け、体内環境を整えます。
13種類の乳酸菌と酵母が1gあたり約1億個含まれています。

● 作り方はとっても簡単！



1 内容器・内ふた・スプーンを消毒します



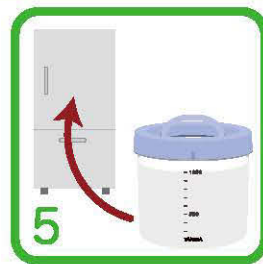
2 内容器に種菌・牛乳1Lを入れ、よく混ぜてください



3 内容器をヨーグルトメーカーにセットしてください



4 30°Cで24時間発酵させてください



5 冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください

● 健康効果、美容効果も

KF13種菌は免疫促進効果のある「ケフィラン」という多糖類を含んでいます。腸内の有害微生物の繁殖を抑制し、内臓の働きを活発にします。また消化・吸収を助け、便秘の予防・改善にも効果的です。

● おいしいから続けられる

KF13種菌は程よい酸味で食べやすいのが特徴です。ヨーグルトが好きな方にはもちろん、お子様から大人の方まで、幅広い年齢の方にご好評をいただいております。

● 商品のご購入・お問合せはこちら

タニカ電器公式オンラインストア
すばる屋
SUBARUYA

〒507-0027
岐阜県多治見市上野町5丁目5番地
● FAX: 0572-22-7999
● E-mail: info@subaruya.com
● https://subaruya.com

受付時間 午前 9:00 ~ 午後 5:00 (土日・祝日除く)

0120-849-610

すばる屋

検索

