

～健康と笑顔をお届けするミタニグループ～

MITANI HD
ミタニホールディングス株式会社

たべサプリ

美味しいだけじゃものたりない。
美しさと健康を考える方へ。

マヨネーズの 革命。

当該製品は乳酸菌H61株発酵エキスが配合されたマヨネーズタイプの調味料です。

老化とたたかう乳酸菌配合

乳酸菌 H61 biogenics マヨネーズ タイプ

乳酸菌H61は2つの特許(特許第4604207号・老化抑制、特許第5935155号・糖化抑制)を取得している美容・健康に嬉しい乳酸菌です。

食品業界・医学界で注目されているこの乳酸菌H61を高知県のこだわりマヨネーズに配合。

美味しいだけの食事から、健康と美容・老化を考えた食事へ。

これはもう、マヨネーズの革命です。



開栓後要冷蔵

乳酸菌H61マヨネーズ タイプ

- 名称 半固体状ドレッシング
- 原材料名 食用植物油脂、卵、醸造酢、砂糖、食塩、乳酸菌H61株発酵エキス(乳酸菌H61株、乳・大豆発酵抽出物)
- 内容量 220g
- 賞味期限 製造日より8ヶ月
- 保存方法 直射日光を避け常温で保存してください。
- 販売者 ミタニホールディングス株式会社
高知県高知市上町3-10-4
TEL088-822-8332

栄養成分表示 大さじ約1杯(15g)あたり			
エネルギー	95Kcal	炭水化物	1.2g
たんぱく質	0.2g	食塩相当量	0.29g
脂質	10g		(推定値)

健康と美容、老化が気になる方へ。 乳酸菌 H61 マヨネーズタイプをオススメします。

医療機関向けサプリメントメーカーと 調味料メーカーの共同開発

乳酸菌H61マヨネーズタイプは、サプリメントメーカーと調味料メーカーの共同開発から生まれた、今話題の乳酸菌を配合した新しい調味料です。
普段の食事をもっと、美味しく、うれしく。
健康と美容・老化が気になる方へ特にオススメです。

特許を取得している乳酸菌 H61

乳酸菌H61は2つの特許(特許第4604207号・老化抑制、特許第5935155号・糖化抑制)を持つ素晴らしい可能性を秘めた乳酸菌で、食品業界から医療現場でも注目されています。



なめらかな口あたり。上品な味。

味にもこだわり、高知県で良質なマヨネーズを製造しているメーカーに製造を依頼。大手メーカーにも負けない優しい味となめらかな口あたりの乳酸菌H61マヨネーズタイプはどんなお料理にも良くあいます。



アミノ酸等添加物不使用 !! お子様から、ご年配の方まで安心。

普通のマヨネーズと同じように、毎日のお食事にかけたり和えたりするだけでお子様からご年配の方までお気軽にご利用いただけます。



老化とたたかう乳酸菌

乳酸菌 H61 マヨネーズタイプ

高級感溢れる
デザイン登場!
ご贈答品や
プレゼントにも
喜ばれます。



乳酸菌H61マヨネーズタイプ箱入
ケース入数:20本



老化とたたかう乳酸菌配合

乳酸菌 H61 マヨネーズタイプ

定番の箱無し
一般タイプ。
お子様からご年
配の方までお気
軽にご利用くだ
さい。



乳酸菌H61マヨネーズタイプ単品
ケース入数:24本



乳酸菌 H61マヨネーズタイプ

名称	半固体状ドレッシング	
原材料名	食用植物油、卵、醸造酢、砂糖、食塩、乳酸菌H61株発酵エキス(乳酸菌H61株、乳・大豆発酵抽出物)	
内容量	220g	
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください。	
製造者	有限会社 龍馬の里 高知県香南市野市町東佐古 122 TEL0887-56-3877	
販売者	ミタニホールディングス株式会社 高知県高知市上町3-10-4 TEL088-822-8332	

栄養成分表示	大さじ約1杯(15g)あたり	
エネルギー	95Kcal	炭水化物 1.2g
たんぱく質	0.2g	食塩相当量 0.29g
脂質	10g	(推定値)

賞味期限：製造日より8ヶ月

開栓後要冷蔵

MITANI HD
ミタニホールディングス株式会社