

【新連載】“あなたの未来を守る”豆知識をお届け！

お医者さんに、ほめられる“お菓子”を食べよう！？

その最も大きな理由は、腸内環境を改善し、お腹の調子を整えるための働きがあることです。私たちの腸内には、約数百種、600兆以上の多種多様な細菌が生息していると考へられていますが、この腸内細菌の状態によって健康が左右されることで、次々と分かり始めているからです。

では、なぜ、乳酸菌が良いのでしょうか？

しかし、ちょっとした工夫や使う食材を選ぶことで、体に役立つお菓子に生まれ変わることが可能。そして、その力を持つひとつが「乳酸菌」です。最近、お菓子売り場やコマーシャルなどでもよく「乳酸入り」のお菓子を目にすることが多いと思いますが、これも、“乳酸菌パワー”を活用したものなのです。

「お菓子」と聞くと、「体に悪い」「太る」「虫歯になりやすい」など、あまり良いイメージを持たないことが多いかもしれません。



マップメディカルクリニック 馬渕知子院長

【新連載】“あなたの未来を守る”豆知識をお届け！

いつまでも楽しく、おいしく、お菓子を食べられる健康を



なめるだけで
お口の菌のバランスを
変えられる！

池屋が「乳酸菌LS1」の開発を始めたのは、20年以上も前にさかのぼります。明治「LG21」など、ヨーグルト製品などの研究開発者である、東海大学医学部古賀泰裕教授が、人間の口腔内や妊婦さんの産道などで乳酸菌LS1を見出し、その有効性などが研究されていました。これを「健康に役立つ食品として商品化できないか」：このテーマを古賀教授が湖池屋に委ねたところから、乳酸菌LS1は始まりました。

商品化できないか」：このテーマを

古賀教授が湖池屋に委ねたところから、乳酸菌LS1は始まりました。

研究されていました。

これを「健康に役立つ食品として

商品化できないか」：このテーマを

古賀教授が湖池屋に委ねたところから、乳酸菌LS1は始まりました。

研究されていました。

これを「健康に役立つ食品として

商品化できないか」：このテーマを

古賀教授が湖池屋に委ねたところから、乳酸菌LS1は始まりました。

研究されていました。

これを「健康に役立つ食品として

商品化できないか」：このテーマを

古賀教授が湖池屋に委ねたところから、乳酸菌LS1は始まりました。

ス

ナック菓子メーカー・湖

池屋

の開発を始めたのは、20

年以

前

にさかのぼります。

明治

「LG21」など、ヨーグルト製品

などの研究開発者である、東海大学

医学部

古賀泰裕教授が、人間の口

腔内や妊婦さんの産道などで乳酸菌

LS1

を見出し、その有効性などが

研究されていました。

これを「健康に役立つ食品として

商品化できないか」：このテーマを

古賀教授が湖池屋に委ねたところから、乳酸菌LS1は始まりました。

研究されていました。

これを「健康に役立つ食品として

商品化できないか」：このテーマを

古賀教授が湖池屋に委ねたところから、乳酸菌LS1は始まりました。