



Bifidobacterium longum BB536
(ビフィドバクテリウム ロンガム BB536)



森永乳業独自の
培養技術を用いた
高菌数プロバイオティクス食品

ビフィズス菌BB536は、
乳児から発見された
“ヒト由来”のビフィズス菌

1969年に発見されて以来、
世界中から多くの生理機能が
報告されています

— 生きて届く —

ビフィズス菌末 BB536

500億個配合

*スティック1本当たり

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。



株式会社 **ヨシダ**

森永乳業グループ病態栄養部門
株式会社 **クリニコ**



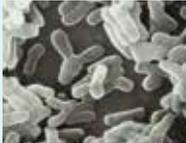
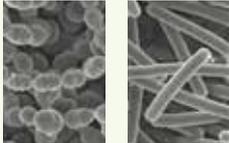
ビフィズス菌は、 乳酸菌とは 全く異なる菌

ビフィズス菌は、日本人の大腸に多く棲息する善玉菌です。ビフィズス菌は乳酸菌*と比較して数百倍多く棲息しており、腸内フローラにも大きな影響を与えていると考えられます。

ビフィズス菌は、乳酸に加えて、短鎖脂肪酸の一種である酢酸を産生します。近年、短鎖脂肪酸の様々な生理機能が報告されています。

*乳酸菌を旧Lactobacillus属とした場合

ビフィズス菌と乳酸菌の違い

	ビフィズス菌	乳酸菌
菌の形	棒状・棍棒状・分岐した棒状  ビフィズス菌	球状・棒状  乳酸球菌 乳酸桿菌
棲息場所	主にヒトや動物の大腸内	土壌や植物、ヒトや動物の腸内乳製品や漬物などの発酵食品
酸素に対する性質	酸素があると生育できない(偏性嫌気性)	酸素があっても生育できる(通性嫌気性)
ヒトの大腸内での菌数	1兆個～10兆個	1億個～1,000億個
主な代謝産物	乳酸+酢酸	乳酸

お召し上がり方

1日1～3本を目安に、水などと一緒に召し上がりください。水、ぬるま湯、飲料等に溶かしても召し上がりいただけます。(高温のお湯・飲料の使用はお控えください)



例) ヨーグルトなど

例) オレンジジュースなど

原材料

マルトデキストリン、ビフィズス菌末(澱粉、ビフィズス菌乾燥原末)

保管上の注意

高温・多湿・直射日光を避けて、涼しい場所に保管してください。

使用上の注意

●個包装開封後は、すぐにお召し上がりください。●本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。●乳児へのご使用はお控えください。●疾病などで治療中の方、薬剤を処方されている方や妊娠中の方がご使用になる場合には、事前に医師にご相談ください。●まれに体質に合わないことがあります。その場合はご使用をお控えください。

—生きて届く—

ビフィズス菌末 BB536

包装規格 1箱(2g×30本)

賞味期限 製造日より24ヵ月



栄養成分表示(1本2g当たり)

熱量	8kcal
たんぱく質	0.11～0.26g
脂質	0.00～0.04g
炭水化物	1.77g
食塩相当量	0.002～0.023g
カリウム	1～5mg
リン	1～5mg
ビフィズス菌BB536	500億個

アレルギー(表示推奨品目含む) **不使用**

おなか活き活きビフィズス菌

ビフィズス菌に加え、
乳酸菌とオリゴ糖と一緒に
摂りたい方



(1.5g×30本)

- ビフィズス菌BB536:100億個/本
- シールド乳酸菌:100億個/本
- オリゴ糖、食物繊維配合

商品に関するお問合せ



森永乳業グループ病態栄養部門

株式会社 **クリニコ**



0120-52-0050

受付時間/平日9:30～17:00 土・日・祝日、年末年始、5月1日を除く

注文に関するお問合せ



株式会社 **ヨシダ**



0800-170-5541

受付時間/平日9:00～17:00 土・日・祝日、年末年始、お盆期間を除く

取扱店名



(01)02747937019467

C02377/2025年2月/@20/改