



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロtte」

株式会社ロッテ

チョコ

チョコで包めば、生きた乳酸菌が100倍とどく^{*1} ^{*2}

*1 100倍とは、乳酸菌原料をチョコで包んだ場合・包まない場合の比較です。

*2 試験管内人工胃液試験にて、乳酸菌(原料)と比較して1時間から2時間後生存数が100倍以上。

ロッテ『スイーツデイズ 乳酸菌ショコラ』

2015年10月13日(火)から全国で発売

「乳酸菌はチョコで摂る時代へ」 ロッセはチョコレートで乳酸菌を「生きたまま」「おいしく」「いつでもどこでも」摂ることが出来る『乳酸菌ショコラ』を、10月13日に全国で発売いたします。

チョコで乳酸菌を摂る理由

実は乳酸菌は、熱や胃酸に弱い…。そこで、チョコレートで包んでみることにしました。

するとチョコレートの油脂の中で、植物性乳酸菌が守られた状態に。

ロッテの菓子に関するノウハウと、日東薬品工業株式会社の乳酸菌に関する知見によってこの画期的な商品は誕生しました。

商品特徴

Point 1

おいしいチョコレートで包むことで、
生きた乳酸菌が100倍^{*1}腸までとどきます。^{*2}

Point 2

チョコレートだから、乳酸菌が生きたまま
常温で保存可能。

Point 3

チョコレートだからいつでもどこでも
時間・場所を選ばずに、食べやすい



*2 試験管内人工胃液試験にて、乳酸菌(原料)と比較して1時間から2時間後生存数が100倍以上

日東薬品工業株式会社は、1947年の創業以来、
乳酸菌の機能性研究に取り組んできた
乳酸菌研究分野のバイオニア企業です。

●商品名	『スイーツデイズ 乳酸菌ショコラ』
●発売日	2015年10月13日(火)
●発売地区	全国
●内容量	56g
●価格	オープン価格 (想定小売価格310円前後(税抜))



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロッテ」

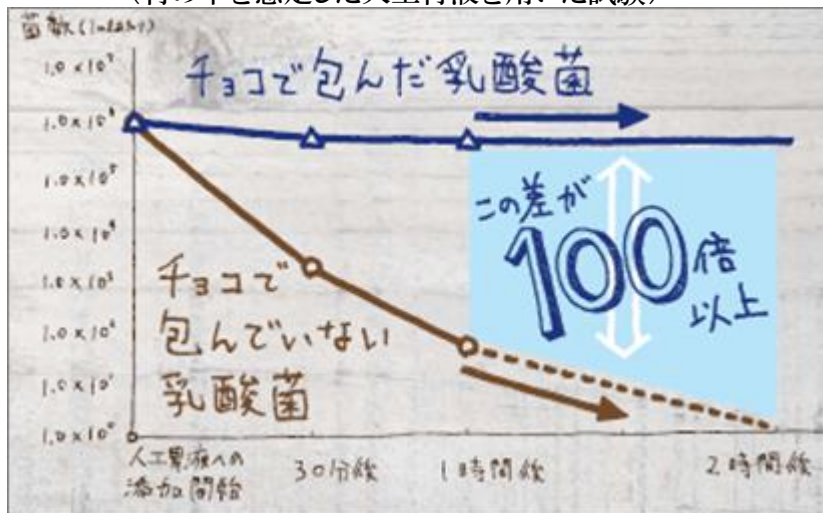


チョコで包めば、生きた乳酸菌が100倍とどく。^{*1} ^{*2}

*1 100倍とは、乳酸菌原料をチョコで包んだ場合・包まない場合の比較です。

*2 試験管内人工胃液試験にて、乳酸菌(原料)と比較して1時間から2時間後生存数が100倍以上。

チョコで包んだ乳酸菌の胃酸への耐性を試験
(胃の中を想定した人工胃液を用いた試験)



チョコレートで包んだ乳酸菌の方が乳酸菌そのものより100倍以上生きて腸まで届くという結果が得られました!

乳酸菌がチョコレート中の油脂に包まれ保護されています。



さらに、チョコレートに包むことで乳酸菌摂取シーンを広げます

乳酸菌ショコラは常温で持ち運べて、いつでもどこでも食べられるので、乳酸菌摂取のシーンが圧倒的に広がります。

- ・ オフィスで
- ・ リラックスタイムに
- ・ 公園で
- ・ 朝に