

## 広島市が認定する広島の特産品「ザ・広島ブランド」に 乳酸菌飲料「マイ・フローラ」が認定決定！

野村乳業株式会社（本社：広島県安芸郡府中町、代表取締役：野村 和弘）は、植物乳酸菌発酵エキス「マイ・フローラ」が、広島市が認定する「ザ・広島ブランド」に決定したことをお知らせいたします。「ザ・広島ブランド」認定品として、乳酸菌飲料の認定は、はじめてとなります。



### マイ・フローラとは

「マイ・フローラ」は「おなかを育てる」をコンセプトにしている野村乳業（1897年創業）が培ってきた独自の発酵技術を用い、広島大学との共同研究から生まれた新しい乳酸菌飲料です。一般的な乳酸菌飲料が牛乳を動物乳酸菌で発酵させているのに対し、「マイ・フローラ」は生命力の強い“植物乳酸菌”で野菜を発酵させています。にんじんの自然な甘さに乳酸菌が醸す酸味がマッチしたさわやかな味です。生きて腸まで届く植物乳酸菌1,000億\*のチカラを体感ください！（※100mlあたり）

ザ・広島ブランドとは	新たに認定品に選ばれた9商品 <small>※順は広島市提供の名簿より</small>
<p>「ザ・広島ブランド」は、広島の特産品で特に優れたものを「ザ・広島ブランド」として認定し、広くPRすることで、知名度をより高め、その消費拡大を図るとともに、広島イメージを向上させ、地域経済の活性化及び誘客の促進を図ることを目的とする制度です。2007年に創設した制度で、2022年12月1日時点で97品を認定しています。市民の方の投票を募り、審議会の審査を経て9品が新たに認定品に決定しました。</p> <p>ご担当課：広島市経済観光局商業振興課（TEL：082-504-2318）</p>	1 株式会社中元本店様「酒粕フレーク」
	2 <b>野村乳業株式会社 植物乳酸菌発酵エキス「マイ・フローラ」</b>
	3 株式会社ひまわりフーズ様「キング軒 汁なし担担麺」
	4 株式会社藤い屋様「杓子せんべい」
	5 株式会社mike様「酒蔵通りの甘酒たると」
	6 三島食品株式会社様「ひろし」
	7 よしの味噌株式会社様「広島れもん鍋」
	8 ユダ木工株式会社様「MIYAMA松玄閣ドア」
	9 株式会社歴清社様「手仕事のおすそわけ LEAF GIFT」

### 野村乳業株式会社

1897年（明治30年）創業、「おなかを育てる」をコンセプトにしている乳業メーカー。かつては一般的な乳業メーカー同様、牛乳・ヨーグルト・プリンなどの乳製品を中心に幅広く商品を製造。しかし、90年代から牛乳・ヨーグルトがコモディティ化し、価格競争が激化。価格ではなく価値でお客様に満足いただける商品を目指し、15年前より経営資源を発酵技術と腸内環境研究に集中。現在は世界的にもめずらしい植物乳酸菌の高濃度発酵技術を応用した事業に特化。主にプラントベースの乳酸菌飲料「マイ・フローラ」を製造・販売している。乳業でありながら、牛乳を製造していない。海外では乳業メーカー向けに発酵の技術指導と発酵原料を提供。また、植物乳酸菌のヒト臨床試験や腸内フローラ分析を積極的に行っている。

※認定品である乳酸菌飲料「マイ・フローラ」は視聴者・読者プレゼントとしてもご提供できます。

【お問い合わせ先】 担当：野村侑司 | Mail: y-nomura@nomura-milk.co.jp TEL: 082-281-3341 FAX: 082-284-2264 携帯: 070-7564-9910  
(お急ぎの際はこちらへ)

野村乳業株式会社

〒735-0008 広島県安芸郡府中町鶴江2-12-27  
https://www.nomura-milk.co.jp/

おなかを育てる  
NOMURA