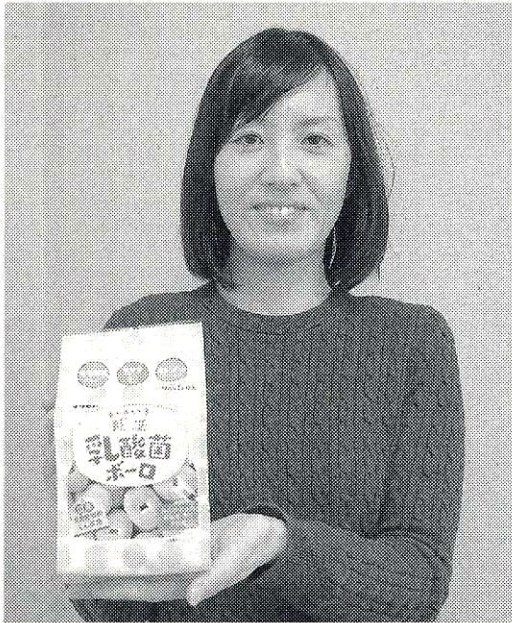


乳酸菌で腸内善玉菌活性化



森清次社長

同社は1953年設立。看板商品の幼児向け焼き菓「タマゴボーロ」をはじめ

め、さまざまなボ一口製品やウエハース製品をシリーズ展開している。いきいき腸活 乳酸菌ボ一口は、年齢とともに減少する腸内善玉菌の乳酸菌とオリゴ糖、不足しがちな食物繊維とカルシウムを多く配合。腸内善玉菌の活性化

高齢者に食感アピール

菓子製造販売の岩本製菓（本社稲沢市日下部北町4の5、森清次社長、電話0587・32・5138）は、健康志向の大人向け焼き菓子「いきいき腸活 乳酸菌ボ一口」を商品化した。腸内善玉菌の活性化につながるよう乳酸菌やオリゴ糖、食物繊維を配合したのが特徴。ソフトな食感と口溶けの良さを前面に、高齢者の健康食としても拡販する考えだ。（稲沢・堀田義博）

に働きかける健康食の焼き菓子と位置付ける。配合した乳酸菌は、製品内容量96g中に約480億個。小判型の同ボ一口1個

換算で約10億個が含まれるという。

原材料のバレイシヨでんぶんやてん菜糖、水あめ、卵黄、小麦粉、米油は国内産を使用している。保存料、着色料、香料、膨張剤は不使用で、安心・安全に配慮した。卵黄をたっぷり使用することで、ソフトな食感とし

ンプルなおいしさを追求。生地は一晩熟成させ、ボ一口1個ずつ小判型で型抜きして製造する。

パッケージ1袋に16袋の食べきりサイズの小袋6袋入り。小売価格は300円（税別）。今月から本格販売に乗り出し、食品スーパー、健康食品専門店、通信販売などで拡販する。

森社長は「乳酸菌ボ一口は、ソフトな食感で口溶け良く食べやすいのも特長。硬い食べ物が苦手な高齢者の健康食としてもアピールする」と話している。