

自分自身の善玉菌を育て、元気な体内環境をサポート
飲料や加熱料理に混ぜて楽しめる「ハルメク 善玉菌のミカタ」
2021年9月5日（日）より新発売

女性誌販売部数 No.1 (※1) 雑誌「ハルメク」を発行する株式会社ハルメク（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：宮澤 孝夫）は、自分自身のビフィズス菌や乳酸菌を育て、体内環境をサポートする『善玉菌のミカタ』を2021年9月5日（日）より新発売いたしました。

（通販サイト：<https://ec.halmek.co.jp/shop/g/g630030000/>）

（※1）日本ABC協会発行社レポート 37.3 万部（2020年7月～12月）



善玉菌は毎日の健康維持にとっても大切な菌ですが、実は食習慣や生活リズムの乱れなどで元気がなくなりがちです。それが原因でスッキリしなかったり、体の不調が続いてしまったりすることがあるため、自分の善玉菌（ビフィズス菌・乳酸菌）を育てることも大切です。

今回発売する「ハルメク 善玉菌のミカタ」は、善玉菌のごはんとなるフラクトオリゴ糖・食物繊維に、善玉菌が育つ環境を整える乳酸菌生産物質を追加し、さらに、ハウス食品グループ独自の乳酸菌である「まもり高める乳酸菌 L-137®」※も配合しております。

ほんのり甘い液体なので、そのままでも、飲料や加熱料理に混ぜてもお楽しみいただけます。一番のオススメは、ヨーグルトや納豆などの発酵食品と一緒にとること。毎日の健康維持のため、体内環境をととのえることからスタートしましょう。

まもり高める乳酸菌
L-137®

※「まもり高める乳酸菌 L-137」はハウス食品グループ本社(株)の登録商標です。

※ まもり高める乳酸菌 L-137 は加熱殺菌された死菌体で、善玉菌ではありません。

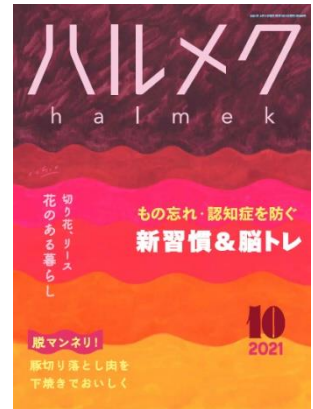
商品情報

- ・商品名：ハルメク 善玉菌のミカタ
- ・サイズ：31包／箱
- ・価格：4,100円（税込）
- ・販売先：ハルメク通販サイト <https://ec.halmek.co.jp/shop/g/g630030000/>
「ハルメク 健康と暮らし」
ハルメク おみせ（神楽坂本店・小田急百貨店新宿店・大丸福岡天神店・大丸梅田店・大丸京都店）

女性誌販売部数 No.1！50代からの生きかた・暮らしかた応援雑誌「ハルメク」

50代からの女性が前向きに明るく生きるための価値ある情報をお届けしています。健康、料理、おしゃれ、お金、著名人のインタビューなど、幅広い情報が満載です。

また、雑誌「ハルメク」の定期購読者には、本誌とともに提供するカタログと、オンラインでの通信販売を行っています。販売している商材は、ファッション・インナー・コスメ・美容・健康など多岐にわたり、独自のシンクタンクである「ハルメク 生きかた上手研究所」を通じて利用者の声を徹底的に調査、反映した商品開発で、多くの女性から支持を得ています。



■会社概要

- 商号：株式会社ハルメク
代表者：代表取締役社長 宮澤 孝夫
本社所在地：〒162-0825 東京都新宿区神楽坂四丁目 1 番 1 号
設立：2012年7月24日
事業内容：出版ならびに通信販売業
会社サイト：<https://halmek.co.jp/corp>
ハルメク WEB：<https://halmek.co.jp/>

【お問い合わせ先】

ハルメク PR 事務局（株）プラチナム内） 伊藤・秋屋・中新井田（なかにいだ）
TEL: 03-5572-6072 / e-mail: halmek_pr@vectorinc.co.jp