

2026 年 8 月 吉日

医療機関 各位

ジェイドルフ製薬株式会社

50 億個のビフィズス菌 販売中止のご案内

拝啓 貴社ますますご繁栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、これまでご愛顧いただいております「50 億個のビフィズス菌」につきまして、誠に勝手ながら諸般の事情により、弊社在庫終了をもちまして販売を中止させていただくことになりましたので謹んでご案内申し上げます。

長年のご愛顧を感謝するとともに、販売中止に伴いご迷惑おかけしますことを、深くお詫び申し上げます。何卒事情をご賢察いただき、ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

なお、同種製品である「**ビフィズス菌HD**」につきましては、今後も変わらず販売を継続してまいります。

今後とも変わらぬお引き立てを賜りますよう、重ねてお願い申し上げます。

敬具

記

■ 販売中止品目

商品名	包装	JAN コード	該当ロット 賞味期限	販売中止予定時期
50 億個のビフィズス菌	1.4 g × 30 包	4987328703041	LOT : J0005 2027 年/9 月	2027 年 2 月

※ 在庫消尽時期は、出荷状況により差異が生じる場合がございます。

■ 同種製品

商品名	包装	JAN コード
ビフィズス菌HD	0.51 g × 30 包	4987328503122

以上

【お問い合わせ先】

ジェイドルフ製薬株式会社

営業本部 企画管理部 営業管理課

TEL:06-7507-2535

ビフィズス菌ってそもそも何？



腸内細菌の一種で、形がY字型をしていることから、ラテン語の「分岐、二股」の意味を持つ「ビフィダス」と名付けられ、日本では「ビフィズス菌」と呼ばれるようになりました。

腸内フローラとは

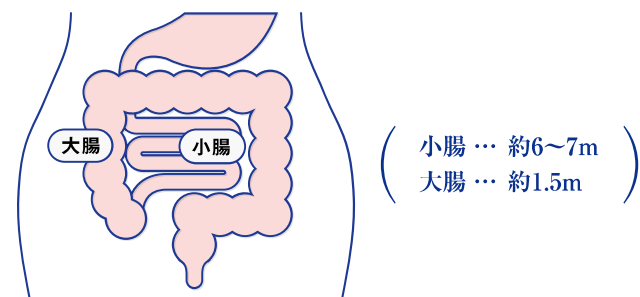
私たちの腸内に棲みついている、多種多様な腸内細菌が腸内の壁面に生息している状態を、植物が集団を作って群れている花畑の様子にたとえて、「腸内フローラ」（腸内細菌叢／ちょうないさいきんそう）と呼んでいます。

第二の脳とも言われる腸。

普段なかなか意識しない臓器ですが、人間が本来生まれながら持つ、恒常性の維持機能をもっています。腸は実に精密で、自ら判断し、生体の状態を一定に保とうとします。

さらに研究がすすみ、本来腸が持つ機能として、腸は脳とつながり、脳に指令を送ることができることもわかってきました。

日本人の平均的な腸の長さ



小腸 … 約6～7m
大腸 … 約1.5m

※イラストはイメージです。実際のサイズとは異なります。

リン・カリウム・ナトリウムの摂取を制限されている方には…



エネルギー
1.7 kcal
(1包あたり)

医療機関専売品

ビフィズス菌HD
1,426円(税込)

内 容 量：約30日分(30包)

主要成分(1包あたり)：
ビフィズス菌20億個、オリゴ糖



特 長

- 1包中に20億個のビフィズス菌とオリゴ糖を配合しています。
- 森下仁丹のビフィズス菌カプセルは、胃酸に弱いビフィズス菌をカプセルに包んで、胃酸から守り、生きたまま腸まで届けます。
- ビフィズス菌の栄養源であるオリゴ糖の顆粒を配合しています。
- 1包中のリン、カリウム、ナトリウムの含有量はごくわずかです。
- 水なしでも飲みやすいように、ビフィズス菌の入った微粒カプセルに、レモン風味の顆粒を配合しています。

お召し上がり方

1日1包を目安に、水などと一緒に嚙まずにお召し上がりください。

原材料名

エリスリトール(国内製造)、食用油脂、オリゴ糖(ラフィノース)、ゼラチン、デンプン、ビフィズス菌末／グリセリン、乳化剤、酸味料、増粘剤(ペクチン)、香料、着色料(クチナシ、カロチノイド)、(一部にゼラチン・大豆・乳成分を含む)

栄養成分表示 1包(0.51g)当たり

エネルギー：1.7kcal	たんぱく質：0.049g	脂 質：0.13g
炭 水 化 物：0.32g	食塩相当量：0.00042g	カ リ ウ ム：0.18mg
リ ン：0.37mg		
ビフィズス菌：20億個	オ リ ゴ 糖：0.11g	

内 容 量

1包(0.51g) 当たり	1箱当たり
ビフィズス菌カプセル：0.21g	15.3g(0.51g×30包)
顆粒(オリゴ糖配合)：0.3g	

森下仁丹株式会社

商品に関するお問い合わせは



ジェイドルフ製薬株式会社

大阪府守口市日吉町2-5-15

企画管理部：06-7507-2535

医療機関専売品

2509

ビフィズス菌 HD

ビフィズス菌補給のために、
医療機関でも推奨されている食品です。

リ ン：0.37mg
カリウム：0.18mg
食塩相当量：0.00042g
(ナトリウム換算：0.17mg)
エネルギー：1.7kcal
(1包あたり)



約30日分(30包)

こんな方におすすめ

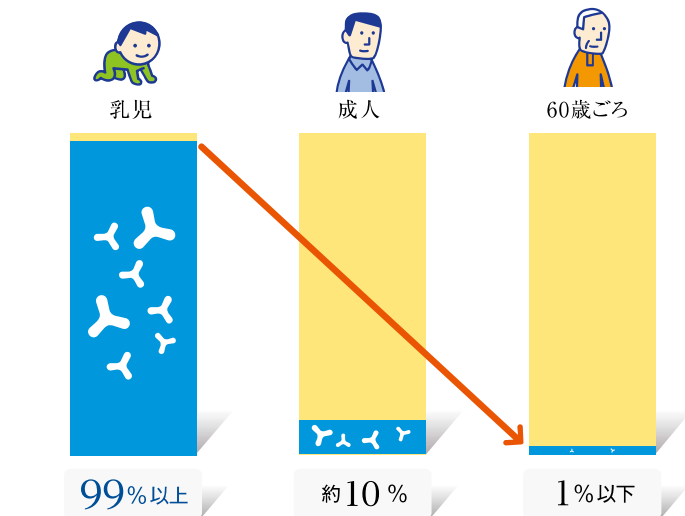
- ビフィズス菌をしっかり補給したい方
- 野菜や水分が不足している方
- リン・カリウム・ナトリウムの摂取を制限されている方
- 水分が摂れない方、あるいは制限を受けている方

■ 同じようで、実はまったく違う、ビフィズス菌と乳酸菌。

ビフィズス菌と乳酸菌は、まったく違う性質を持つ菌であることをご存じですか。ビフィズス菌は、腸内の糖質や食物繊維などを代謝して酢酸や乳酸をつくる働きがあるのに対し、乳酸菌は主に乳酸を産生するなど、異なる特長を持っています。

ビフィズス菌		乳酸菌	
	菌の形		
大腸	腸管内での定着部位	小腸	
弱い	胃酸に対して	やや弱い	
人や動物の腸内	棲む場所	植物や動物にも、自然界に広く分布	
乳酸、酢酸、ビタミンB群、葉酸	主な代謝物質	主に乳酸	

■ 年代別の腸内細菌に占めるビフィズス菌の割合



（乳児の頃が最も多く、加齢とともに減少）

● ビフィズス菌 ● その他の腸内細菌

出典：光岡知足著 「腸内細菌の話」より改変

ビフィズス菌が生きたまま腸まで届くその秘密は、森下仁丹が開発した

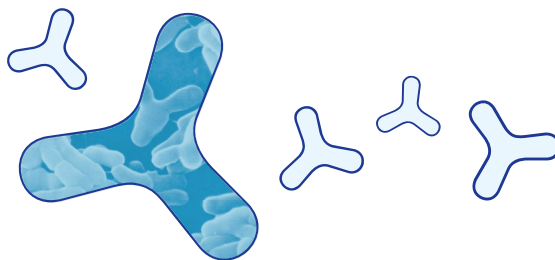
『ハイパープロテクトカプセル®』

ビフィズス菌は胃酸に大変弱い生き物です。

そこで森下仁丹では、ダブルの皮膜で **ビフィズス菌を守る**

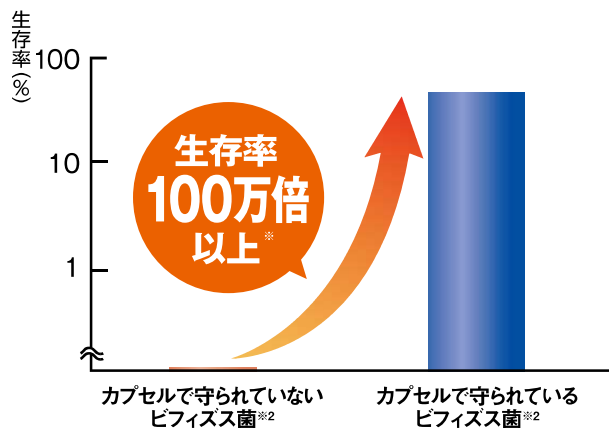
耐酸性のカプセル を独自に開発。

ビフィズス菌は無事に腸まで届けられて働きます。



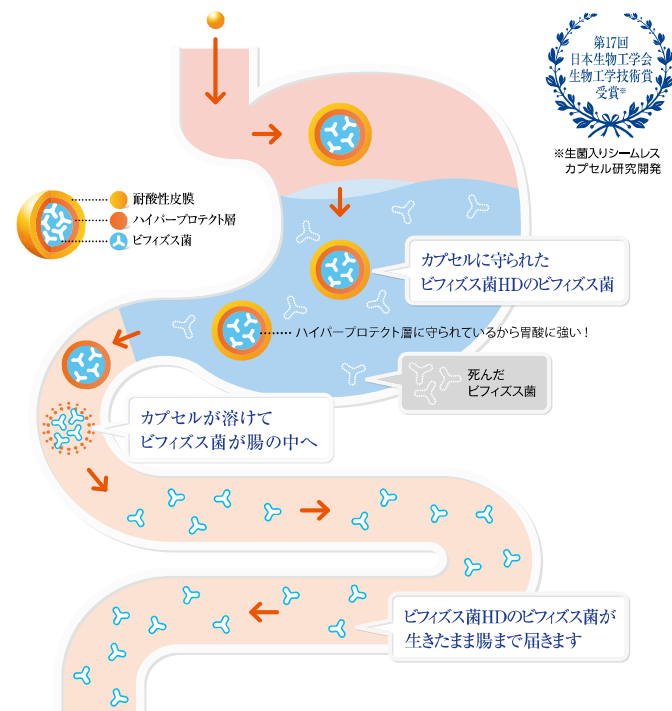
特長 1 独自カプセルでビフィズス菌を生きたまま腸まで

人工胃液中でのビフィズス菌の生存率

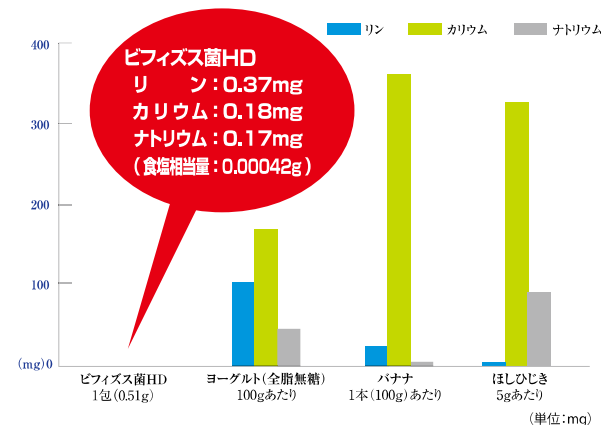


※ ビフィズス菌を空腹時に相当する人工胃液(pH1.2)の中に入れ、2時間後の生存菌数を日本薬局方外医薬品規格「ビフィズス菌」の定量法により測定し、生存率を算出(森下仁丹調べ)

※2 ビフィズス菌は当社商品原料を使用。



特長 2 リン、カリウム、ナトリウムの量がごくわずか！



1食あたりで計算	リン	カリウム	ナトリウム
ヨーグルト(全脂無糖) 100gあたり	100	170	48
バナナ 1本(100gあたり)	27	360	1mg未満
ほしひじき 5gあたり	5	320	90
(参考) ビフィズス菌HD 1包(0.51g)	0.37	0.18	0.17

出典：日本食品成分表2020年版(八訂)