

株式会社ヨーゼフ ● キャンペーン販売のお知らせ

# ビオーラ・シム

プロバイオティクス・プレバイオティクス

**期間** 2021年3月1日(月)～4月9日(金)

4/9(金) 23:59までにご注文・ご入金いただいたものを対象とさせていただきます。ご了承ください。なお、このキャンペーンは1回のご注文のうち、5個単位毎に自動適用され、通常の割引(15～30%)も適用されます。

内容	1回のご注文	サービス品
<p>■ <b>ビオーラ・シム</b></p> <p>7,800円+消費税 37.8g(420mg×90粒)</p>  <p>ハードカプセル</p> 	<p><b>5個のご注文で</b> + <b>1個サービス</b></p> <p>39,000円 (税込42,120円)</p> 	<p>7,800円 (税込8,424円)</p> 

※ サプリメントは軽減税率対象品のため、消費税率は8%です。

【主要成分(1粒中)】酪酸菌 0.32 億個/有孢子性乳酸菌 2.7 億個/ナットウ菌 0.49 億個/乳酸菌(殺菌) 2.8 億個/グルコン酸(換算) 70mg

## ビオーラ・シムの特長

- 腸内環境を整える成分を複数配合。しかもそれぞれが連携する組合せ。
- 3種のプロバイオティクス(腸に住んでいる菌)+1種のプレバイオティクス(腸の菌をふやしてくれる)+その他の消化管に作用する成分で構成されている。

### ■ このような方におすすめ：

おならの臭いが気になる方、ストレスが気になる方、食物繊維の摂取が不足している方、加工食品をよく召し上がる方、腸内環境が気になる方。

## ■ 日本人の腸内環境を育てる成分... “ごはんと納豆で育つ善玉菌”



納豆菌はでんぷん(ごはんやイモ類に多い)を有効に分解してくれます。分解されたでんぷんは腸の善玉菌のエサとなってビフィズス菌や乳酸菌を増やしています。日本人の腸は納豆やごはんなどの日本食で元気になる腸なのです。

※ ご注文は、店舗、FAX、ホームページ会員サイトでお願ひします。キャンペーン品の返品はご容赦ください。

株式会社ヨーゼフ 〒263-0043 千葉市稲毛区小仲台 6-19-19 MYビル  
Tel. 043(207)6035 Fax. 043(207)6036 HP. <https://yozeph.com/> メール. [info@yozeph.com](mailto:info@yozeph.com)