

お得意先各位

ニュートリー株式会社

「バイ・クレス BIO(ビオ)ゼリー」各種 包材一部表示変更のご案内

謹啓 平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

この度、弊社製品「バイ・クレス BIO(ビオ)ゼリー」各種につきまして、包材の一部表示変更を行うこととなりました。つきましては、詳細を下記の通りご案内申し上げます。

今後ともより一層のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

謹白

記

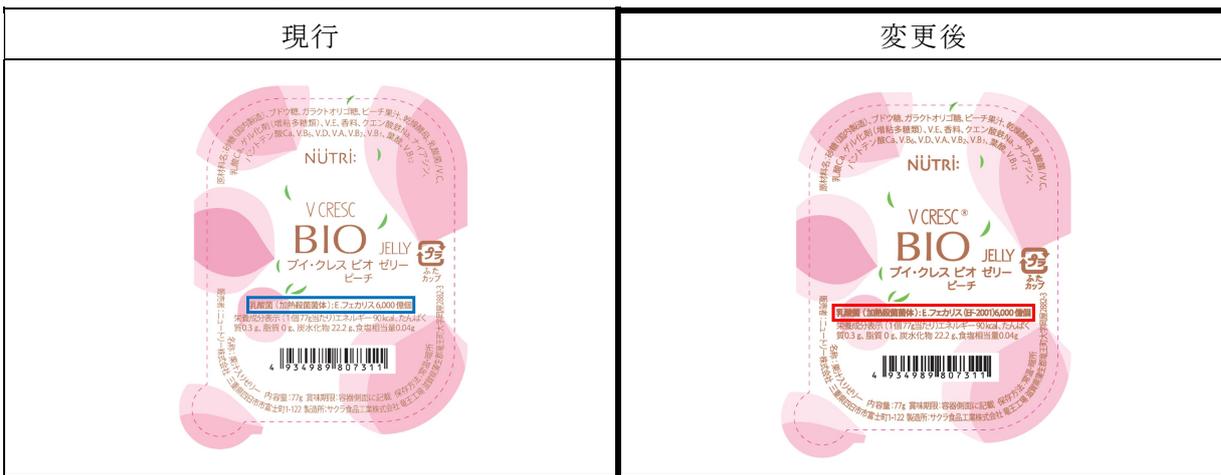
1. 対象製品

商品コード	製品名	規格
A10310	バイ・クレス BIO(ビオ)ゼリー ピーチ	77g×30個×3箱/ケース
A10320	バイ・クレス BIO(ビオ)ゼリー ラ・フランス	

2. 変更点

乳酸菌(加熱殺菌菌体):E.フェカリスの表記変更

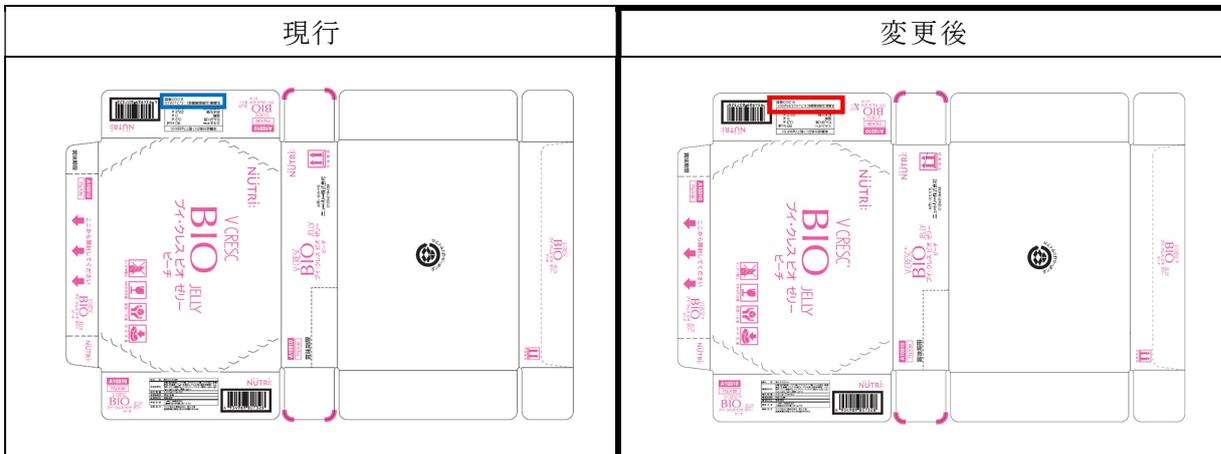
3. ●製品パッケージ上面 (例:ピーチ)



[現行] 乳酸菌(加熱殺菌菌体):E.フェカリス・・・6,000億個

[変更後] 乳酸菌(加熱殺菌菌体):E.フェカリス(EF-2001)・・・6,000億個

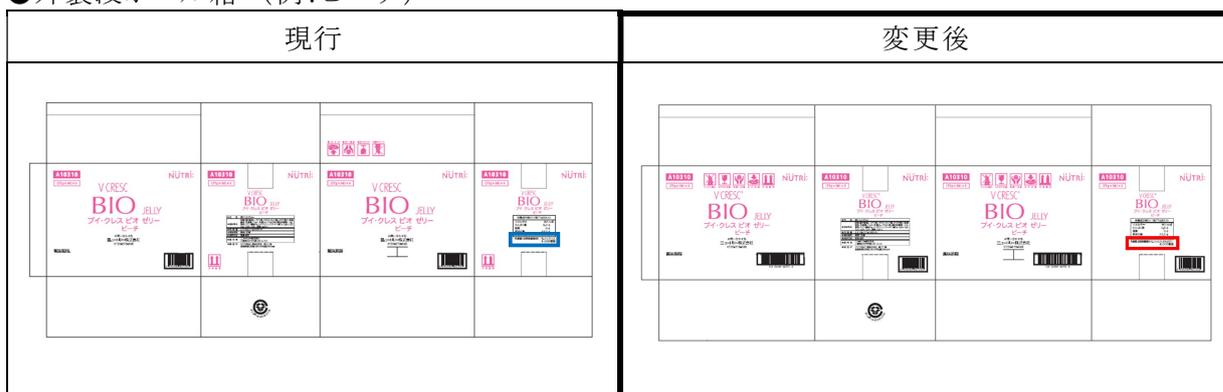
●中箱 (例:ピーチ)



[現行] 乳酸菌(加熱殺菌菌体):E.フェカリス・・・6,000億個

[変更後] 乳酸菌(加熱殺菌菌体):E.フェカリス(EF-2001)・・・6,000億個

●外装段ボール箱（例:ピーチ）



[現行] 乳酸菌(加熱殺菌菌体):E.フェカリス・・・6,000 億個

[変更後] 乳酸菌(加熱殺菌菌体):E.フェカリス(EF-2001)・・・6,000 億個

4. 変更品初回賞味期限及び出荷時期

種類	初回賞味期限	出荷時期
ピーチ	2025年4月27日以降	2024年11月下旬
ラ・フランス	2025年6月以降	2025年1月下旬

現行品の在庫がなくなり次第、順次変更品を出荷いたします。
ご注文状況により多少前後する可能性があります。予めご了承ください。

5. 備考

原材料名、規格、サイズ等に変更はございません。

以上

<お問い合わせ先>

ニュートリー株式会社 / TEL:0120-219-038

営業時間:9:00~17:00(祝日・休日・年末年始・お盆を除く)

E-mail:info@nutri.co.jp URL:https://www.nutri.co.jp