

2017年9月

ニッポンの腸内フローラに！

『ビフィズス菌^{ビービーゴーサンロク} BB536』配合で家族のおなかに嬉しい「ビヒダス ヨーグルト」
「ビヒダス ヨーグルト」

10月2日(月)週より順次、全国にてリニューアル発売

機能性表示食品を発売！

酸味を抑えたまろやかな味わいで、ビフィズス菌を生きたまま保つ

「ビヒダス のむヨーグルト／のむヨーグルト 脂肪ゼロ」

9月19日(火)より全国にて新発売

2種類の味わいが楽しめるアソートタイプ

「ビヒダス ヨーグルト ピーチミックス+オレンジ 4ポット」

10月3日(火)より全国にて新発売

森永乳業は、『ビフィズス菌 BB536』を配合した「ビヒダス ヨーグルト」より、「ビヒダス のむヨーグルト／のむヨーグルト脂肪ゼロ」を9月19日(火)、「ビヒダス ヨーグルト ピーチミックス+オレンジ 4ポット」を10月3日(火)より全国にて新発売いたします。また、「ビヒダス ヨーグルト」シリーズを、10月2日週より順次、『森永ビフィズス菌ロゴ』をあしらったデザインにリニューアルいたします。

人間の腸内には数百種類、百兆個以上もの細菌が棲んでいます。その中でもビフィズス菌は健康のために働く善玉菌の代表格で、大腸内の悪玉菌の増加を抑え、腸内の環境を整えます。

森永乳業は、1969年に健康な乳児から『ビフィズス菌 BB536』を発見するなど、長年にわたって、ビフィズス菌、腸内フローラの研究に取り組んできました。当社独自の『ビフィズス菌 BB536』は、他のビフィズス菌に比べ、酸や酸素に強く、生きたまま大腸に到達できる菌です。「ビヒダス ヨーグルト」には、この『ビフィズス菌 BB536』を配合しています。

このたび、ビフィズス菌研究のパイオニアとして、ニッポンの腸内フローラに貢献するシリーズ『森永ビフィズス菌』ブランドを立ち上げ、ビフィズス菌入りの商品であることが一目でわかるよう、『森永ビフィズス菌』ロゴを作成しました。

機能性表示食品「ビヒダス のむヨーグルト」、「ビヒダス のむヨーグルト脂肪ゼロ」は、酸味を抑えたまろやかな味わいののむヨーグルトで、『ビフィズス菌 BB536』がおなかの調子を整えます。「ビヒダス ヨーグルト ピーチミックス+オレンジ 4ポット」は、アソートタイプのフルーツヨーグルトで、ピーチミックスとオレンジ2つの味を楽しめます。

「ビヒダス ヨーグルト」シリーズをお召し上がりいただき、腸内フローラのケアにお役立てください。

【『森永ビフィズス菌』ロゴ】



1. 商品特長

<ビヒダス のむヨーグルト>

酸味を抑えたまろやかな味わいののむヨーグルトで、『ビフィズス菌 BB536』を生きいきした状態で保ちます。
『ビフィズス菌 BB536』がおなかの調子を整える機能性表示食品。届出番号 A212

<ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ>

酸味を抑えたまろやかな味わいの無脂肪タイプののむヨーグルトで、『ビフィズス菌 BB536』を生きいきした状態で保ちます。『ビフィズス菌 BB536』がおなかの調子を整える、機能性表示食品。届出番号 A221

*2 品共通

- ・一日当たりの摂取目安量と摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量:150g 当たり 20 億個。
- ・機能性関与成分:ビフィズス菌 BB536
届出表示:本品にはビフィズス菌 BB536 が含まれます。ビフィズス菌 BB536 には、腸内環境を良好にし、腸の調子を整える機能が報告されています。
- ・利便性の高いキャップ付き新容器を採用。“キャップ付きで「衛生的”、“軽いチカラで「開けやすい””、“手にフィットして「持ちやすい””、“注ぎ口が広くて「注ぎやすい””容器です。

<ビヒダス ヨーグルト ピーチミックス+オレンジ 4 ポット>

生きて腸まで届く、『ビフィズス菌 BB536』入りの 4 ポットヨーグルト。低脂肪タイプのヨーグルトに人気のフルーツを合わせました。「ピーチミックス」2 つと「オレンジ」2 つのアソートタイプです。

2. 商品概要

①商品名	ビヒダス のむヨーグルト	ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ	ビヒダスヨーグルト ピーチミックス+オレンジ 4 ポット
②種類別	はっ酵乳		
③包装形態	キャップ付き紙容器		フォームシール容器、紙フタ
④内容量	750g		75g×4
⑤保存方法	要冷蔵 10℃以下		
⑥カロリー	92kcal/150g 当たり	86kcal/150g 当たり	ピーチミックス 50kcal/ オレンジ 49kcal (75g 当たり)
⑦賞味期限	17 日間		21 日間
⑧主要ターゲット	健康意識の高い 20～60 代男女		20～60 代女性とファミリー
⑨主要売場	スーパーマーケット、一般小売店		
⑩希望小売価格	210 円(税別)		250 円(税別)
⑫発売日・地区	9 月 19 日(火)・全国		10 月 3 日(火)・全国
⑬JAN コード	4902720 117661	4902720 116374	4902720 131544

3. 「ビヒダスヨーグルト」シリーズ

人間の腸内には数百種類、百兆個以上もの細菌が棲んでいますが、その中でもビフィズス菌は健康のために働く善玉菌の代表格です。大腸内の悪玉菌の増加を抑え、腸内の環境を整えるという作用で特保を取得している商品もあります。

当社独自の『ビフィズス菌 BB536』は、他のビフィズス菌に比べ、酸や酸素に強く、生きたまま大腸に到達できる菌です。全ての「ビヒダス ヨーグルト」にこの『ビフィズス菌 BB536』を配合しています。このたび、新しく作成した『森永ビフィズス菌』ロゴをあしらったパッケージにリニューアルいたします。

<商品ラインナップ>



※左から ビヒダス プレーンヨーグルト/ ビヒダス プレーンヨーグルト 脂肪ゼロ / ビヒダス プレーンヨーグルト 加糖/
ビヒダスプレーンヨーグルト とろっと仕立て / ビヒダスのむヨーグルト / ビヒダスのむヨーグルト脂肪ゼロ



※左から ビヒダス ヨーグルト アロエ 4ポット / ナタデココ 4ポット/ バラエティパック 4ポット/ ストロベリー+ブルーベリー 4ポット



※左から ビヒダス ヨーグルト ピーチミックス+オレンジ 4ポット / プレーン 加糖 4ポット/ CREAMY はちみつ 4ポット /
クリーミー
CREAMY いちご 4ポット

<参考>

■ビフィズス菌

ビフィズス菌は、乳酸や酢酸といった有機酸を生成し、有害菌の増殖を防ぎ腸内環境を整えます。ヨーグルトを作る際に乳酸菌が必要であることは広く知られていますが、全てのヨーグルトに善玉菌の「ビフィズス菌」が含まれているわけではないことはあまり知られていません。ビフィズス菌は健康のために働く善玉菌の代表格です。

■ビフィズス菌 BB536

当社独自の『ビフィズス菌 BB536』は、健康な乳児から発見されたヒト腸管に棲息するビフィズス菌の種類です。一般的にビフィズス菌は、酸や酸素に弱いのですが『ビフィズス菌 BB536』は、他のビフィズス菌に比べ、酸や酸素に強く、生きたまま大腸に到達できる菌です。



■森永乳業とビフィズス菌

年度	内容
1969年	健康な乳児から『ビフィズス菌 BB536』を発見
1971年	日本で初めてビフィズス菌入りヨーグルト発売
1978年	ビフィズス菌入りはっ酵乳「森永ビヒダスヨーグルト」発売
1984年	ビフィズス菌利用技術に科学技術庁長官賞受賞
1986年	ビフィズス菌入りヨーグルトの製造方法をヨーロッパへ技術輸出
1987年	フランス・オフィシェ章(農事勲章)を受章
1994年	ドイツ企業と菌体のライセンス製造契約、世界で発売
1996年	「森永ビヒダスプレーンヨーグルト」が特定保健用食品として許可
2007年	『ビフィズス菌 BB536』が米国 FDA の安全性認可制度で GRAS 認定を取得
2013年	高菌数、高生残性ビフィズス菌含有ヨーグルト製造方法の技術開発により農芸化学技術賞を受賞
2016年	機能性表示食品「ビヒダス のむヨーグルト/のむヨーグルト 脂肪ゼロ」発売

4. ウェブサイト

<ビヒダス ヨーグルト ウェブサイト>

<http://bifidus.jp/>

<ビヒダス ヨーグルト 公式 Facebook ページ>

<https://www.facebook.com/bifidus.jp>

以上