

2017年9月

ニッポンの腸内フローラに！

『森永ビフィズス菌』ブランドの新商品第1弾

ビービーゴーサンロク
『ビフィズス菌 BB536』と『ラクチュロース 4,000mg』を配合し“スッキリ&ととのえる”

「毎日爽快ヨーグルト」

10月10日(火)より新発売

森永乳業は、「ビフィズス菌」を配合した『森永ビフィズス菌』ブランドより、「毎日爽快ヨーグルト」を10月10日(火)より全国にて新発売いたします。

近年、腸内フローラと健康に関する研究報告が多数発表され、腸とからだの健康の関連性が注目されています。当社の調査にて、自身が便秘と感じることがあるか聞いたところ、20～60歳代の女性の60%が「便秘であると感じている」と回答しており(※1)、腸内環境の乱れは女性の健康課題の一つと考えられます。 ※1当社調べ 2017年3月 n=10004

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。

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。

「毎日爽快ヨーグルト」には、『ビフィズス菌 BB536』と、おなかの中でビフィズス菌を元気にする、当社独自の機能性成分『ラクチュロース(ミルクオリゴ糖)』を4,000mg配合しています。毎日食べやすい低脂肪で優しい甘さのプレーンヨーグルトです。当社の調査にて、「毎日爽快ヨーグルト」を食べていただき、『スッキリ!』を体感しましたか?と聞いたところ、70%の方が、「体感した」と回答していただいております。(※2)

※2 当社調べ 2017年8月 n=167

“スッキリ&ととのえる”「毎日爽快ヨーグルト」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
ニッポンの腸内フローラに


森永ビフィズス菌



1. 商品特長

- ①森永乳業独自の、生きて腸まで届く『ビフィズス菌 BB536』と、ビフィズス菌を元気にする『ラクチュロース(ミルクオリゴ糖)』4,000mg を配合した、“スッキリ&ととのえる”ヨーグルトです。
- ②毎日続けやすい、低脂肪で、優しい甘さのプレーンヨーグルトです。
- ③2017 年秋に立ち上げた、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』ブランドより発売する新商品第 1 弾です。

2. 商品概要

①商品名	毎日爽快ヨーグルト
②種類別	はっ酵乳
③包装形態	紙カップ、蓋
④内容量	100g
⑤カロリー	71kcal
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	17 日間
⑧主要ターゲット	20 代～60 代の便通に悩みのある女性
⑨主要売場	量販店、CVS、一般小売店
⑩希望小売価格	128 円(税別)
⑪発売日・地区	10 月 10 日(火)・全国
⑫JAN コード	4902720 130905

3. キャンペーン

- ・名称 :「3 日坊主のあなたでも簡単応募！結果がすぐ出る」無料モニターキャンペーン
<https://morinaga-suguderu-cp.jp/>
- ・応募期間:10 月 10 日(火)10 時～11 月 10 日(金)17 時
- ・応募方法:キャンペーン専用サイトから応募いただくと、当選結果がその場で確認できます。お 1 人様 1 日 1 回、毎日抽選に参加できます。さらに、SNS でシェアしていただくと、もう 1 回抽選にチャレンジいただけます。 ※SNS アカウントもしくはメールアドレスが必要になります。
- ・賞品 :「毎日爽快ヨーグルト」7 個セットを 1000 名様。
「毎日爽快ヨーグルト」7 個セットに当選した 1,000 名様で、実際にお試しいただき、アンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で 100 名様に、「毎日爽快ヨーグルト」をさらに 7 個プレゼントいたします。



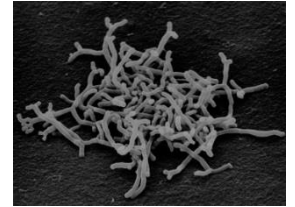
<参考>

■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。



<ビフィズス菌 BB536>

■ラクチュロース

ラクチュロースとは、おなかのビフィズス菌を増殖させて整腸効果を示す乳糖由来のミルクオリゴ糖です。一般的に糖類は胃や小腸の消化管内酵素の働きによって分解・吸収されてしまいますが、ラクチュロースは人間の消化管内では、分解・吸収されずに大腸まで到達します。そこでビフィズス菌のエサとなり、ビフィズス菌を効率よく増やします。



<ラクチュロース(液体)>

3. ウェブサイト

<森永乳業ウェブサイト>

<http://www.morinagamilk.co.jp>

<「毎日爽快ヨーグルト」ウェブサイト>

<https://mainichisoukai.morinagamilk.co.jp/>

以上