

2013年9月

腸内リスクを低減するビフィズス菌 BB536 配合
「森永ビヒダスヨーグルト 4 ポット」シリーズから新しい味わいが登場

コリコリとした食感が楽しめる
「森永ビヒダス ナタデココヨーグルト 4 ポット 2 種のアソート
ナタデココ+ナタデココ&キウイ」
9月30日週より順次、新発売のお知らせ

森永乳業は、『ビフィズス菌 BB536』を配合した『森永ビヒダスヨーグルト』シリーズから「森永ビヒダス ナタデココヨーグルト 4 ポット 2 種のアソート ナタデココ+ナタデココ&キウイ」を9月30日週より順次、新発売いたします。

『森永ビヒダスヨーグルト』シリーズは、『ビフィズス菌 BB536』を配合したヨーグルトです。人間の腸内には数百種類、100兆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、大腸内の悪玉菌の増加を抑え、腸内の環境を整えます。さらに、弊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。大腸のリスク菌である毒素産生型フラジリス菌 (ETBF 菌) などの悪玉菌を減少させる研究結果が得られています。



1.商品特長

- ① 『ビフィズス菌 BB536』を配合しております。
- ② コリコリとした食感が楽しめるナタデココの2種のアソートタイプです。
- ③ パインアップル風味と、キウイ風味の2種類の味が楽しめます。
- ④ 撥水性機能を有する「TOYAL LOTUS®」*を取り入れた蓋材です。開封時に、蓋の内側にヨーグルトが付着しにくいため、蓋についたヨーグルトを取るストレスが軽減されます。

*「TOYAL LOTUS®」

東洋アルミニウム株式会社と森永乳業株式会社の共同で製品化に取り組んだ、撥水性機能を有する包装材料です。アルミ蓋の最内面の樹脂に撥水加工を施すことにより、画期的な撥水性蓋材を実現しました。蓋材の最内面にはナノレベルの凹凸が無数にあり、ヨーグルトが付着してもすぐに転げ落ちるように脱落します。

<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、大腸内の悪玉菌の増加を抑え、腸内の環境を整えます。

■ビフィズス菌 BB536

ビフィズス菌の中でも、当社が使用している『ビフィズス菌 BB536』は、健康な乳児から発見されたヒト由来のビフィズス菌です。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。

2.商品概要

| | |
|----------|--|
| ①商品名 | 森永ビヒダス ナタデココヨーグルト 4ポット 2種のアソート ナタデココ+ナタデココ&キウイ |
| ②種類別 | はっ酵乳 |
| ③包装形態 | フォームシール容器、紙フタ |
| ④内容量 | 80g×4 |
| ⑤カロリー | ナタデココ 56kcal(80gあたり) / ナタデココ&キウイ 56kcal(80gあたり) |
| ⑥保存方法 | 要冷蔵 10℃以下 |
| ⑦賞味期限 | 21日間 |
| ⑧主要ターゲット | ファミリー |
| ⑨主要売場 | 量販店、一般小売店 |
| ⑩希望小売価格 | 240円(税別) |
| ⑪発売日・地区 | 9月30日週より順次・全国 |
| ※JANコード | 4902720 094160 |

3.ウェブサイト

<森永乳業ウェブサイト> <http://www.morinagamilk.co.jp>

<森永ビヒダスヨーグルトウェブサイト> <http://bifidus.jp/>

<森永ビヒダスヨーグルト公式 facebook ページ> <https://www.facebook.com/bifidus.jp>

以上