

2013年10月

これからの季節の必需品！「カラダ強く」するヨーグルト
「カラダ強くするヨーグルト ラクトフェリンとビフィズス菌 BB536」
10月15日(火)より宅配専用で新発売

森永乳業は、宅配専用商品「カラダ強くするヨーグルト ラクトフェリンとビフィズス菌 BB536」を、10月15日(火)より発売いたします。

近年の宅配市場は、健康志向の高まり、進展する高齢化、買い物困難者や兼業主婦の増加などの変遷とともに注目されております。

森永乳業の宅配では、継続摂取いただきたいビフィズス菌 BB536 やミルクカルシウムなどを配合した付加価値の高いミルクやヨーグルトに加え、長期保存可能な豆腐、牛乳パック入りのチルド米など、100種類以上の商品を販売しており、主に50～80代の方を中心に好評いただいております。

また、ヨーグルト市場は、健康志向を背景に拡大しており、2012年(見込)は、2,772億円(前年比110.9%)と好調な推移を見せております。(1)当社で行った健康に関する調査(2)において、1年前からヨーグルトの喫食が増えた方にその理由を聞いたところ、「免疫力を高めると知ったため(35.2%)」が、「便秘解消のため(43.5%)」に次いで、2番目であることが分かりました。また、女性は年齢が上がるにつれて、「免疫力を高めること」への期待が高いことも分かりました。

1)財富士経済「2013年食品マーケティング便覧 No.3」

2)当社調べ インターネット調査 2012年8月 n=1,200

11月頃～3月頃にかけて、インフルエンザ、ノロウイルス、ロタウイルスへの感染が流行する傾向があり、普段から“予防”を心がけることが大切だと言われています。

「カラダ強くするヨーグルト ラクトフェリンとビフィズス菌 BB536」は、“ラクトフェリン”、“ビフィズス菌 BB536”、“モラック乳酸菌”の3つの素材を配合したヨーグルトです。健康が気になる方や、カラダを強くしたい方は、ぜひ、「カラダ強くするヨーグルト ラクトフェリンとビフィズス菌 BB536」をお召し上がりください。



1. 商品特長

手軽に“ラクトフェリン”、“ビフィズス菌 BB536”、“モラック乳酸菌”を摂ることができ、主に腸内に存在する免疫細胞に作用して、ヒトに本来備わっている力をサポートします。

安定剤、香料不使用です。

適量サイズの 100g です。サッパリした味わいで食べやすく仕上げています。

宅配専用商品です。

<ラクトフェリン>

人などの哺乳類の乳汁や唾液などに含まれるたんぱく質で、抗微生物活性や免疫調節作用など、さまざまな生理機能を示すことが知られています。中でも母乳、特に初乳に多く含まれており、抵抗力の弱い赤ちゃんを病原菌やウイルスなどの感染から守る重要な成分として考えられています。

<ビフィズス菌 BB536>

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。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。

<モラック乳酸菌>

「免疫力を高める」をキーワードに森永乳業が保有する数千株の中から選ばれた乳酸菌です。免疫細胞の多くは腸内に存在し、摂取した乳酸菌が免疫に作用することが示唆されています。様々な乳酸菌と免疫細胞を用いた実験で、免疫の活性化に関わるたんぱく質(IL-12)の産生の誘導性について調べたところ、“モラック乳酸菌”は他の乳酸菌に比べ、働きが高いことが分かりました。また、動物実験ではインフルエンザの症状を緩和することも分かっています。

2. 商品概要

商品名	カラダ強くするヨーグルト ラクトフェリンとビフィズス菌 BB536
種類別	はっ酵乳
内容量	100g
主要ターゲット	50代以上の男女
主要売場	宅配
発売日・地区	10月15日(火)・全国(沖縄除く)
保存方法	要冷蔵 10 以下
賞味期限	17日
包装形態	紙カップ、プラスチック蓋
カロリー	93kcal
希望小売価格	オープン価格

以上