

2019年9月

ビー・ビー・ゴー・サン・ロク  
**発見 50 年！ 森永乳業独自の素材『ビフィズス菌 B B 5 3 6』配合**

**「ビヒダス ヨーグルト 白桃＋黄桃 4 ポット/  
プレーン砂糖不使用 生クリーム仕立て 4 ポット」**

10月1日(火)より全国にて新発売

**「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ プルーン＋鉄分/  
脂肪ゼロ 白ぶどう＋食物繊維」**

10月8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」シリーズから、「ビヒダス ヨーグルト 白桃＋黄桃 4 ポット」、「ビヒダス ヨーグルト プレーン砂糖不使用 生クリーム仕立て 4 ポット」を10月1日(火)より、「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ プルーン＋鉄分」、「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ 白ぶどう＋食物繊維」を10月8日(火)より、全国にて新発売いたします。

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に役立つ善玉菌の代表格で、おなかの環境を整える働きがあります。

森永乳業は、1969年に健康な乳児から『ビフィズス菌 BB536』を発見し、さまざまな商品に応用するなど、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。一般的なビフィズス菌に比べ酸や酸素に強く、大腸に到達できる当社独自の『ビフィズス菌 BB536』は、2019年で発見から50年となります。「ビヒダス ヨーグルト」シリーズは全ての商品にこの『ビフィズス菌 BB536』を配合しています。

「ビヒダス ヨーグルト 4 ポット」からは、フレッシュでさわやかな味わいの白桃と、完熟で濃厚な味わいの黄桃、2種類の桃が楽しめる商品と、糖分が気になる方におすすめの砂糖不使用タイプで、生クリーム仕立てのまろやかな味わいが楽しめる商品を発売いたします。また「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ」からは、鉄分が入った、プルーン果汁入りの商品と、食物繊維が入った、白ぶどう果汁入りの商品を発売いたします。

「ビヒダス ヨーグルト」シリーズをお召し上がりいただき、大腸サポートにお役立てください。

**50年**  
ビフィズス菌BB536発見!



## 1.商品特長

### <「ビヒダス ヨーグルト 4ポット」>

一般的なビフィズス菌に比べ酸や酸素に強く、大腸まで到達できる森永乳業独自の『ビフィズス菌 BB536』を配合した、家族で食べられる、小分けタイプの4個パックヨーグルト。

### 「ビヒダス ヨーグルト 白桃+黄桃 4ポット」

フレッシュでさわやかな味わいの白桃と、完熟で濃厚な味わいの黄桃、2種類の桃が楽しめます。

### 「ビヒダス ヨーグルト プレーン砂糖不使用 生クリーム仕立て 4ポット」

糖分が気になる方におすすめの砂糖不使用タイプ。生クリーム仕立てのまろやかな味わいが楽しめます。

### <「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ」>

一般的なビフィズス菌に比べ酸や酸素に強く、大腸まで到達できる森永乳業独自の『ビフィズス菌 BB536』を配合した、家族で分け合いながら手軽に飲める、脂肪ゼロタイプの大容量のむヨーグルト。

### 「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ プルーン+鉄分」

鉄分が入ったのむヨーグルト。さわやかな味わいのプルーン果汁入り。

### 「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ 白ぶどう+食物繊維」

食物繊維が入ったのむヨーグルト。はなやかな味わいの白ぶどう果汁入り。

## 2.商品概要

① 商品名	「ビヒダス ヨーグルト 4ポット」		「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ」	
	白桃+黄桃	プレーン砂糖不使用 生クリーム仕立て	プルーン+鉄分	白ぶどう+食物繊維
② 種類別	発酵乳			
③ 包装形態	フォームシール容器、紙フタ		テトラトップ	
④ 内容量	75g×4		750g	
⑤ カロリー	50kcal(75g 当たり)	43kcal(75g 当たり)	87kcal(150g 当たり)	89kcal(150g 当たり)
⑥ 保存方法	要冷蔵 10℃以下			
⑦ 賞味期限	21 日間		17 日間	
⑧ 主要ターゲット	30～40 代女性とそご家族		50 代以上男女	
⑨ 主要売場	量販店、一般小売店			
⑩ 希望小売価格	260 円(税別)	250 円(税別)	220 円(税別)	
⑪ 発売日・地区	10 月 1 日(火)・全国		10 月 8 日(火)・全国	
⑫ JANコード	4902720140577	4902720140720	4902720140591	4902720140614

3.商品ラインアップ \*2019年10月8日時点

NEW



※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 のむヨーグルト 脂肪ゼロ / プルーン+鉄分 / 白ぶどう+食物繊維  
 ビヒダス シンバイオティクスプロテインヨーグルト ドリンクタイプ / ビヒダス シンバイオティクスプロテインヨーグルト



※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 / パラエティパック 4ポット / ストロベリー+ブルーベリー 4ポット

NEW

NEW



※左から ビヒダス ヨーグルト プレーン加糖 4ポット / 白桃+黄桃 4ポット / プレーン砂糖不使用 生クリーム仕立て 4ポット

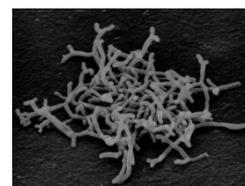
<参考>

■ビフィズス菌

ビフィズス菌は主にヒトや動物の腸内に棲んでおり、乳酸や酢酸といった有機酸を生成し、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ありません。ビフィズス菌入りヨーグルトは、特別にビフィズス菌を加えて製造しています。ビフィズス菌は健康に役立つ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の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、大腸に到達できる菌です。



<ビフィズス菌 BB536>

■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	ビフィズス菌入り発酵乳「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 認証を取得
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
2019年	安全性の高さが評価され、乳幼児向け GRAS(米国の食品安全に関する認証制度)自己認証を取得

## ■大腸を考える日

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た森永乳業は、9月26日を「大腸を考える日」と制定いたしました。9月26日は、大腸の形が数字の「9」に似ていることと、腸内フローラの語呂「26」に由来します。さまざまな活動を通じて「大腸を考える日」の普及と、大腸に関する情報の発信に努めてまいります。

## ■大腸活コンソーシアム

森永乳業は、帝人㈱、武田コンシューマーヘルスケア㈱、東亜薬品工業㈱と共に“大腸活コンソーシアム”を2019年9月24日に立ちあげ、腸内フローラの重要性を啓発する活動に取り組めます。

## 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/>

以上