

2013 年 8 月

～イベントレポート～

スプーン一杯のヨーグルトで、誰でも手軽に健康に！！

森永ビヒダス BB536 ワンスプーンヨーグルト料理バトル

森永乳業は、8 月 21 日（水）、スパイラルホールにて、ビヒダス BB536「ワンスプーンヨーグルトレシピ」の手軽さを幅広く知っていただくべく、「ワンスプーンヨーグルトレシピ」に挑戦する PR イベントを実施しました。

当日は、クックパッド株式会社と共にレシピサイト「クックパッド」で行っている、ビヒダス BB536「ワンスプーンのヨーグルト新習慣」キャンペーンに一般の方から投稿された、「ワンスプーンヨーグルトレシピ」を紹介しました。そして毎日ヨーグルトを食べるというゲストのお二人が、「子供のおやつ」「大人のおつまみ」という観点で、それぞれ「ワンスプーンヨーグルトソース」料理に挑戦。出来上がった料理を、管理栄養士の浅野先生やクックパッドユーザーの親子が試食、投票しました。その結果「子供のおやつ」のパンケーキに合うヨーグルトソース部門では、「クリーミーフルーツヨーグルトソース」が、「大人のおつまみ」蒸し鶏に合うヨーグルトソース部門では「イタリアン風オニオンヨーグルトソース」が勝利。ゲストのお二人に、巨大スプーンと、ビヒダス BB536 を 1 年分授与しました。



実施概要

■日時：2013 年 8 月 21 日（水） 14:00～15:00

■会場：スパイラルホール（東京・表参道）

■主催：森永乳業株式会社

■協力：クックパッド株式会社

■登壇者：管理栄養士 浅野まみこ先生

森永乳業株式会社 第一営業本部 リテール事業部

ヨーグルトマーケティンググループ長 齋藤千文

■内容：

①ゲストによるワンスプーンヨーグルトレシピ対決

②審査員（浅野先生、森永乳業齋藤、クックパッドユーザー親子 13 人）による試食・投票

③巨大スプーンおよびビヒダス BB536 を 1 年分授与

森永乳業 ワンスプーンプロジェクトとは

森永乳業は、「ワンスプーンプロジェクト」と題し、ワンスプーン(スプーン一杯)のヨーグルトを取り入れた生活を中心としたライフスタイルの提案を行っております。

・2013 年 4 月

セミナー実施 『ビフィズス菌 BB536 を含むヨーグルトの少量での整腸作用 ～ワンスプーンでの生活への取り入れ方～』

http://bifidus.jp/onespoon_pj/seminar/

・2013 年 5 月

イベント実施 『ヨーグルト『ワンスプーン生活』スタート宣言！』

http://bifidus.jp/onespoon_pj/event01.html

「ワンスプーンプロジェクト」Web ページオープン

http://bifidus.jp/onespoon_pj/

ヨーグルト「ワンスプーン」レシピ公開 (随時更新中)

<http://bifidus.jp/onespoon/>

ワンスプーン生活といっしょに はじめよう！キャンペーン実施 (応募終了)

・2013 年 7 月

クックパッドにて、ビヒダス BB536「ワンスプーンのヨーグルト新習慣」キャンペーン実施

<http://cookpad.com/pr/review/index/3564>

・2013 年 8 月

イベント実施 『「ワンスプーン」ヨーグルト料理バトルイベント』

ヨーグルト「ワンスプーン」ドリンクレシピ公開

【ワンスプーンヨーグルトレシピ】

蒸し鶏に合う

イタリアン風オニオンヨーグルトソース



【材料】4 人前

ビヒダスヨーグルト	スプーン 4 杯 (120g)
バルサミコ酢	小さじ 2
塩	少々
おろした玉ねぎ	小さじ 8

【作り方】

上記食材をよく混ぜ合わせる。

パンケーキに合う

クリーミーフルーツヨーグルトソース



【材料】4 人前

ビヒダスヨーグルト	スプーン 4 杯 (120g)
クリームチーズ	大さじ 1 (18g)
レーズン	大さじ 1/2 (7g)
ドライクランベリー	大さじ 1/2 (7g)
マンゴー (刻む)	大さじ 1/2 (7g)

【作り方】

- ① ヨーグルトがなめらかになるまでよく混ぜる (上澄みが気になる場合は取り除く)
- ② クリームチーズはやわらかく練っておく
- ③ 全材料をよく混ぜ合わせ (チーズにヨーグルトを少しずつ加えながら混ぜ合わせるとなじみやすい)、冷蔵庫でひと晩おく

森永乳業おすすめ

スッキリ！ヨーグルト甘酒



【材料】1 人前

森永ビヒダスヨーグルト	脂肪 0	30g
甘酒		30g
砂糖		大さじ 1
冷水		70ml

【作り方】

ミキサーにヨーグルト、甘酒、砂糖、冷水を入れてなめらかになるまで混ぜ合わせます。

ヨーグルトの酸味で甘酒のこってりとした甘さが抑えられ、暑い夏でもさっぱりスッキリ飲むことができます。

その他、ワンスプーンレシピはこちらのURLにも掲載されています。 <http://bifidus.jp/onespoon/>

商品情報

【森永ビヒダスプレーンヨーグルト BB536】



生きて腸まで届くビフィズス菌 BB536 の働きで、
腸内のビフィズス菌が増え、腸内環境を良好にし、
おなかの調子を整えます。

【ビヒダスシリーズ・その他ラインナップ】



森永ビヒダスプレーン
ヨーグルト BB536 脂肪 0



森永ビヒダスヨーグルト
BB536 加糖タイプ



森永ビヒダスアロエ
ヨーグルト 4 ポット



森永ビヒダスヨーグルト
パラエティパック 4 ポット



森永ビヒダスヨーグルト
4 ポット 脂肪 0
ストロベリー+ブルーベリー