

2015年9月

まるやかな味わいで『ビフィズス菌<sup>ビービーごさんろく</sup>BB536』が生きいき！  
お母さん、お父さん、お子さん、家族みんなで召しあがれ！

## 「ビヒダス バラエティパック 4ポット」

9月28日週より順次リニューアル

## 「ビヒダス 食物繊維 フルーツミックス 4ポット」

9月29日(火)より全国にて新発売

森永乳業は、『ビフィズス菌<sup>ビービーごさんろく</sup>BB536』を配合した「ビヒダス」シリーズから「ビヒダス バラエティパック 4ポット」を9月28日週より順次リニューアル発売し、「ビヒダス 食物繊維 フルーツミックス 4ポット」を9月29日(火)より全国にて発売いたします。

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。腸内の善玉菌を増やし、悪玉菌を追い出します。

「ビヒダス」シリーズは、『ビフィズス菌 BB536』を配合したヨーグルトです。

「ビヒダス」シリーズは2015年4月にパッケージデザインをリニューアルしており、同シリーズの特長である酸味を抑えたまるやかな味わいと、それゆえに菌が元気であることを伝える「味はまるやか、菌も生きいき。」というキャッチコピーをパッケージに掲載しております。



## 1. 商品特長

### <ビヒダス シリーズ>

- ① 1969年に、当社が健康な乳児より発見した『ビフィズス菌 BB536』を配合したヨーグルトです。
- ② 酸味を抑えたまろやかな味わいなので、『ビフィズス菌 BB536』を元気な状態で保つことができることを伝えるため、「味はまろやか、菌も活きいき。」というキャッチコピーを掲載しております。
- ③ 酸味を抑えたまろやかな味わいなので、酸味が苦手な方、また、ご家族みなさままでお召しあがりいただけます。

### <ビヒダス バラエティパック 4ポット>

いちご、ブルーベリーミックス(ブルーベリー果肉、アロニア果汁、アサイーピューレ)、アロエと、新しく加わったみかんミックス(りんご果肉、みかん果肉、黄桃果肉、マンゴー果肉、ナタデココ)の4種類の味が楽しめるアソートタイプの低脂肪ヨーグルトです。

### <ビヒダス 食物繊維 フルーツミックス 4ポット>

フルーツミックス(りんご果肉、マンゴー果肉、黄桃果肉、白桃果肉、ナタデココ)に加え、日ごろの食生活で不足しがちな栄養素「食物繊維」1.6g(1個75g当たり)を配合しております。

## 2. 商品概要

①商品名	ビヒダス	
	バラエティパック 4ポット	食物繊維 フルーツミックス 4ポット
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	75g×4	
⑤カロリー	いちご : 50kcal ブルーベリーミックス : 49kcal アロエ : 48kcal みかんミックス : 48kcal (75g 当たり)	47kcal(75g 当たり)
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	20～60 代女性とその家族	40～60 代女性
⑨主要売場	量販店、一般小売店	
⑩希望小売価格	250 円(税別)	260 円(税別)
⑪発売日・地区	9 月 28 日 週順次・全国	9 月 29 日(火)・全国
⑫JANコード	4902720 117531	4902720 120739

### 3. 「ビヒダス」シリーズ商品ラインナップ



※左から

ビヒダス プレーンヨーグルト (400g) / ビヒダス プレーンヨーグルト 脂肪ゼロ (400g) / ビヒダス のむヨーグルト (750g) / ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ (750g) / ビヒダス プレーンヨーグルト加糖 (112g)

#### RENEWAL



※左から

ビヒダス アロエ 4ポット (75g×4) / ビヒダス ナタデココ 4ポット (75g×4) / ビヒダス パラエティパック 4ポット (75g×4) / ビヒダス ストロベリー+ブルーベリー 4ポット (75g×4) / ビヒダス ピーチミックス+パイン 4ポット (75g×4)

#### NEW



※左から

ビヒダス 食物繊維 フルーツミックス 4ポット (75g×4) / ビヒダス ポリフェノール ブルーベリー&赤ぶどう 4ポット (75g×4) / ビヒダス プレーン加糖 4ポット (75g×4)

<参考>

## ■ビフィズス菌

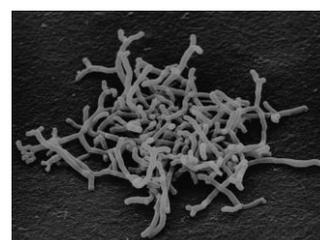
ビフィズス菌は、乳酸や酢酸といった有機酸を生成し、有害菌の増殖を防ぎ腸内環境を整えます。ヨーグルトを作る際に乳酸菌が必要であるということは広く知られていますが、全てのヨーグルトに善玉菌の「ビフィズス菌」が含まれていないことはあまり知られていません。

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

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>

## ■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 BB536』入りヨーグルト発売。
1984年	ビフィズス菌利用技術に科学技術長官賞受賞。
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	『ビフィズス菌 BB536』入り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』が米国の安全評価制度で GRAS 認定。
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。

## 4. ウェブサイト

<森永乳業ウェブサイト>

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

<ビヒダスウェブサイト>

<http://bifidus.jp/>

<ビヒダス公式 facebook ページ>

<https://www.facebook.com/bifidus.jp>

以上