

2017年3月

ビービーゴーサンロク
『ビフィズス菌 B B 5 3 6』配合の「ビヒダス ヨーグルト」から新シリーズが登場！
生クリームを使用し豊かなミルク感が楽しめる、4ポットヨーグルト
ク リ ー ミ ー
「ビヒダス ヨーグルト CREAMY はちみつ 4ポット」
4月4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 CREAMY はちみつ 4ポット」を4月4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、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、当社独自の『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。全ての「ビヒダス ヨーグルト」には、この『ビフィズス菌 BB536』を配合しております。

このたび発売する「ビヒダス ヨーグルト CREAMY はちみつ 4ポット」は、乳脂肪 100%※がもたらすコクと、生クリーム入りならではの豊かなミルク感とやさしい甘さのはちみつの風味が楽しめる、4ポットヨーグルトです。

※ ヨーグルトの脂肪分中

「ビヒダス ヨーグルト CREAMY はちみつ 4ポット」をお召し上がりいただき、忙しい日常で、ちょっとした息抜きのひと時をお楽しみください。



1. 商品特長

<ビヒダス ヨーグルト CREAMY 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ます。
- ③ 乳脂肪 100%(*※)、かつ生クリームを使用したミルクのkokoroにこだわった豊かなミルク感が楽しめる、4ポットヨーグルトです。

<ビヒダス ヨーグルト CREAMY はちみつ 4ポット>

豊かなミルク感とはちみつのやさしい味わいをお楽しみいただけます。

2. 商品概要

①商品名	ビヒダス ヨーグルト CREAMY はちみつ 4ポット
②種類別	はち酵乳
③包装形態	フォームシール容器、紙フタ
④内容量	75g×4
④ ロリー	63kcal (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	20～40 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)
⑪発売日・地区	4 月 4 日(火)・全国
⑫JANコード	4902720 128841

3. 「ビヒダス」シリーズ商品ラインナップ

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す。大腸内の悪玉菌の増加を抑え、腸内の環境を整えるという作用で特保を取得している商品もあります。

当社独自の『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。全ての「ビヒダス ヨーグルト」にはこの『ビフィズス菌 BB536』を配合しています。

<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 プレーンヨーグルト 加糖 (112g) / ビヒダスプレーンヨーグルト とろっと仕立て (400g)

※左から ビヒダス ヨーグルト アロエ 4ポット(75g×4) / ビヒダス ヨーグルト ナタデココ 4ポット(75g×4) /

ビヒダス ヨーグルト パラエティパック 4ポット(75g×4) / ビヒダス ヨーグルト ストロベリー+ブルーベリー 4ポット(75g×4)



※左から ビヒダス ヨーグルト ピーチミックス+パイン 4ポット(75g×4) / ビヒダス ヨーグルト プレーン 加糖 4ポット(75g×4) /
 ビヒダス ヨーグルト CREAMY はちみつ 4ポット(75g×4) / ビヒダス ヨーグルト CREAMY いちご 4ポット(75g×4)

<参考>

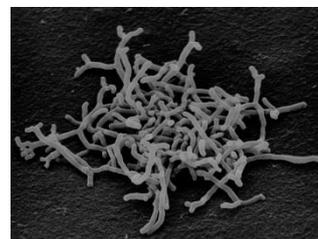
■ビフィズス菌

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	ビフィズス菌入り「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 ヨーグルト ウェブサイト>

<http://bifidus.jp/>

<ビヒダス ヨーグルト 公式 Facebook ページ>

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

以上