

2019年9月

50年の研究成果を日本の大腸へ。

ビー・ビー・ゴー・サン・ロク

森永乳業独自の素材『ビフィズス菌BB536』を配合した 「ビヒダスヨーグルト」の新 TVCM 『50年の研究』篇

9月17日(火)より全国にて放映

森永乳業は、50年にわたって研究を続けている『ビフィズス菌 BB536』を配合した「ビヒダス ヨーグルト」シリーズの新 TVCM『50年の研究』篇を、9月17日(火)より全国にて放映いたします。

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年を迎えます。「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。

このたび、「ビヒダス ヨーグルト」シリーズには森永乳業の長年の研究成果が詰まっていることを知っていただくために、新 TVCM『50年の研究』篇を制作いたしました。今回の CM では、研究に対する当社の真摯な姿勢を表現するために、実際に研究を行っている森永乳業の研究者が出演しております。また、栗野咲莉さんが「ビヒダス ヨーグルト」を美味しくそうに食べる表情にもご注目ください。

<CM ビジュアルイメージ>



■ウェブサイト

<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>

■CM 概要

タイトル :『50年の研究』篇 15秒(<https://youtu.be/SIWnfOwp4G4>)

出演者 :森永乳業研究員、栗野咲莉

放映開始:9月17日(火)より順次

エリア :全国

■CM ストーリー

真っ白な空間に、真剣な眼差しで『ビフィズス菌 BB536』を研究している森永乳業の研究員が次々と登場。さまざまな世代の研究員がいることで、森永乳業が『ビフィズス菌 BB536』を研究してきた歴史を表現しています。

カメラが引いていくと、実はそこは「ビヒダス ヨーグルト」の中。50年の研究成果が詰まった「ビヒダス ヨーグルト」が食卓に届くと、栗野咲莉さんが元気な笑顔でほおぼります。

ラストカットでは、“『ビフィズス菌 BB536』発見 50年”のロゴをあしらった「ビヒダス プレーンヨーグルト」の新パッケージ前に集まった研究員たちが、「ビヒダス！」と誇らしげに声をあわせませす。

■制作意図

今年で発見から50年を迎えた『ビフィズス菌 BB536』。その『ビフィズス菌 BB536』と、日本の大腸を見つめ続けてきた研究成果が「ビヒダス ヨーグルト」シリーズに詰まっていることを知っていただくため、このCMを制作しました。

出演している研究員は全員、森永乳業の研究員。実験器具も一部は、実際に使っているもの。

ラストカットの「ビヒダス！」とみんなで声をそろえるシーンは、世代や研究内容はさまざまであっても、「ビヒダス」にかける想いはひとつであることを表現しています。

■制作エピソード

今回のCM撮影のために集まった研究員は総勢28名。普段は研究をしているので、当然、演技の経験はありません。皆、はじめてのCM撮影にドキドキしていましたが、白衣に袖をとおした瞬間、表情が一変。演技では表現できない、研究員のリアルで真剣な表情にぜひ注目してください。

惜しくも採用されなかったシーンや撮影の舞台裏をまとめたメイキング映像をWEBで公開しますので、そちらもあわせてご覧ください。(<https://youtu.be/j53qZPo-82Q>)

撮影は長時間に及びましたが、栗野咲莉さんが素敵な笑顔で現場をなごませてくれました。

■CM スタッフリスト

広告代理店	:株式会社電通
制作会社	:株式会社電通テック、株式会社電通クリエイティブX
クリエイティブディレクター	:菊池 雄也
アカウントエグゼクティブ	:藤山 航
コピーライター	:菊池 雄也 / 北川 秀彦
アートディレクター	:中村 庸介
チーフプロデューサー	:笠倉 久美子
プロデューサー	:荻野 耕太 / 佐々木 亮輔
プロダクションマネージャー	:槌田 哲 / 吉和 匠
演出	:原 啓一郎
撮影	:寺田 宗徳
照明	:宮城 任
美術	:西川 泰弘
スタイリスト	:工藤 祐司
ヘアメイク	:及川 美紀
音楽プロデューサー	:山本 直樹
出演者	:森永乳業研究員、栗野 咲莉

■ストーリーボード



01



Na:
50年前、

02



03



赤ちゃんの大腸から
発見された

04



ビフィズス菌BB536。

05



ビヒダスは

06



07



50年の研究成果を、

08



日本の大腸へ届けます。

09



50年の研究成果を、日本の大腸へ。
研究員（みんなで）
「ビヒダス！」

10



SL:森永乳業♪

■商品ラインアップ

* 2019 年 9 月 24 日時点



※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 /
 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



ビヒダス ヨーグルト プレーン加糖 4ポット

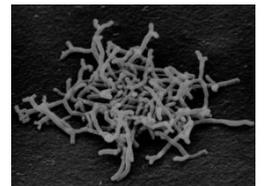
<参考>

ビフィズス菌

ビフィズス菌は主にヒトや動物の腸内にすんでおり、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・オフィシエ章(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 認定を取得
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

以上