

2022年9月20日

「ビヒダス ヨーグルト 便通改善」シリーズ売上絶好調！発売 2年半で累計1億個突破！※1

ヨーグルト業界“初”※2 便秘気味の方の便通を改善するヨーグルトから待望の「脂肪ゼロタイプ」が登場！

## 「ビヒダス ヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ ドリンクタイプ / ビヒダス ヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ」

9月27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、機能性表示食品「ビヒダス ヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ ドリンクタイプ」「ビヒダス ヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ」を9月27日(火)より全国にて新発売いたします。

※1 2020年4月～2022年9月 シリーズ累計出荷実績

※2 (日本初)『便秘気味の方』と表記 Mintel GNPD 内 森永乳業調べ(2019年10月)

森永乳業は、1969年に乳児から『ビフィズス菌 BB536』を発見し、50年以上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おり、ヒトにすむビフィズス菌研究論文数では世界 No.1※3です。

※3 (株)メタジェン調べ、2019年時点 (医薬文献DBにて、企業による研究論文数で世界1位)

近年、便秘気味でお悩みの方は数多くいらっしゃると言われていています。森永乳業はそのような方々を身近な食でサポートしたいという想いから、2020年にヨーグルト業界で初※2の、便秘気味の方の便通を改善する機能を表示したヨーグルト「ビヒダス ヨーグルト 便通改善」シリーズを発売しました。ご購入されたお客さまからは高い評価をいただき、当初計画を上回り、発売から約2年半で累計出荷個数1億個※1を突破いたしました。発売3年目となる2022年度も前年比111%※4と、大変好調に推移しています。

※4 当社調べ 2022年4月～2022年8月 「ビヒダス ヨーグルト 便通改善」シリーズ 出荷金額前年比

新商品「ビヒダス ヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ ドリンクタイプ」「ビヒダス ヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ」に含まれる、森永乳業独自の素材である『ビフィズス菌 BB536』には、大腸の腸内環境を改善し、便秘気味の方の便通を改善する機能が報告されています。

現在販売している「ビヒダス ヨーグルト 便通改善」シリーズよりも「甘さひかえめですっきりとした味わいが好み」という方にぴったりの毎日続けやすい味わいです。味のお好みなどに合わせて「ビヒダス ヨーグルト 便通改善」シリーズを、ぜひお試しください。



当社は、『サステナビリティ中長期計画 2030』の「食と健康」において「森永乳業グループならではの、かつ高品質な価値をお届けすることで、3億人※5の健康に貢献すること」を掲げ、健康課題に配慮した商品開発を進めています。

※5 健康課題に配慮した商品の2021年度～2030年度の延べ販売計画個数等の計画数、及び当社提供の健康増進・食育活動への参加見込み人数をリーチ数(人数)として計算

## 1.商品特長

### <「ビヒダス ヨーグルト 便通改善」シリーズ>

①ヨーグルト業界で初<sup>※2</sup>の、便秘気味の方の便通を改善する機能を表示したヨーグルトです。

#### ②【本品の届出内容】

届出番号:E345(森永ビヒダスヨーグルト 便通改善 ドリンクタイプ)

E169(森永ビヒダスヨーグルト 便通改善)

G474(森永ビヒダスヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ ドリンクタイプ)

G950(森永ビヒダスヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ)

届出表示:本品にはビフィズス菌 BB536 が含まれます。ビフィズス菌 BB536 には、大腸の腸内環境を改善し、便秘気味の方の便通を改善する機能が報告されています。

機能性関与成分:ビフィズス菌 BB536 20 億個

- ・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- ・本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。
- ・本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

③乳由来のミルクオリゴ糖を配合した優しい甘さです。

### <「ビヒダス ヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ」シリーズ>

ビフィズス菌 BB536 が大腸の腸内環境を改善し、便秘気味の方の便通を改善する機能を表示した「ビヒダス ヨーグルト 便通改善」シリーズの特長はそのままに、甘さひかえめで脂肪ゼロタイプの商品です。

#### ◆作用メカニズム

①酸で腸が刺激され、腸管のぜんどう運動を促進する。

「ビフィズス菌 BB536」は、代謝産物として酢酸などの短鎖脂肪酸を生成します。酢酸などの短鎖脂肪酸は、大腸の腸内環境を調節し消化器官の活動を助けます。

②酸で有害物質を作る悪玉菌の活動を制限する。

「ビフィズス菌 BB536」は、腸内細菌の活動によって生成される代謝産物量に影響を与えることで、腸内環境を調節します。



## ◆「ビフィズス菌 BB536」便秘気味の方の便通改善作用に関する臨床試験

### ・研究方法

対象者 : 重度の便秘症を除く週あたりの排便回数が 2~5 回の便秘傾向のある成人男女 48 名

試験デザイン : プラセボ対照ランダム化二重盲検クロスオーバー試験

試験食品摂取 : 対象者をランダムに A 群、B 群の 2 群に分け、ビフィズス菌 BB536 を 20 億個含むドリンクヨーグルト(試験食品)、または、ビフィズス菌を含まないドリンクヨーグルト(対照食品)を 1 日 1 個、摂取させた。

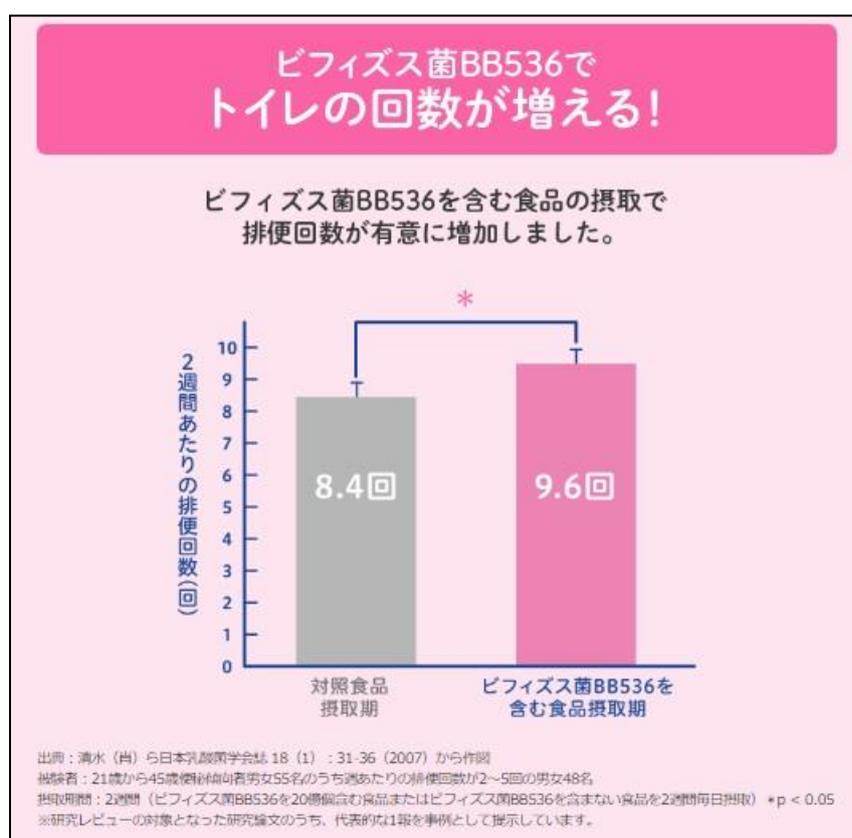
A 群;2 週間の非摂取期間の後、対照食品 2 週間摂取。さらに 2 週間の非摂取期間の後、試験食品を 2 週間摂取

B 群;2 週間の非摂取期間の後、試験食品 2 週間摂取。さらに 2 週間の非摂取期間の後、対照食品を 2 週間摂取

評価 : 対照食品、試験食品のそれぞれについて、非摂取期間と摂取期間における 2 週間の排便回数を算出した。

### ・研究結果(概要)

対照食品の摂取期間と比較して、ビフィズス菌 BB536 を含む試験食品の摂取により、2 週間の排便回数が有意に増加した。



## ◆サステナビリティへの取り組み

石油由来プラスチック使用量削減の取り組みとして、2021年5月より利根工場では製造するドリンクヨーグルトは軽量化したペットボトル容器に切り替えており、9月に全て軽量化した容器に替わりました。ペットボトル容器1個当たりの重量が10.0gから8.5gとなり、石油由来プラスチック使用量を15%削減しています※6。

※6 当社調べ

## 2.商品概要

① 商品名	ビヒダス ヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ ドリンクタイプ	ビヒダス ヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ
② 種類別/名称	発酵乳	
③ 包装形態	ペットボトル、プラキャップ	紙カップ、アルミ蓋
④ 内容量	100g	
⑤ エネルギー	48kcal	51kcal
⑥ 保存方法	要冷蔵 10℃以下	
⑦ 賞味期限	19 日間	17 日間
⑧ 主要ターゲット	便秘気味の方、腸内環境の改善に興味のある方	
⑨ 主要売場	量販店、コンビニエンスストア、一般販売店	
⑩ 希望小売価格	133 円(税別)	
⑪ 発売日・地区	9 月 27 日(火)・全国	
⑫ JANコード	49837896	4902720150125

## 3.本気の腸活まずは 3 日間キャンペーン

概要:便秘気味でお困りの方や、本気の腸活を目指す方に商品をお試しいただききっかけとして、無料モニターキャンペーンを実施します。キャンペーン特設サイトから応募していただいた方の中から抽選で「ビヒダス ヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ ドリンクタイプ」3 本セットが 300 名様に当たります。さらに W チャンスで応募完了画面の「SNS でシェア」ボタンからシェアしていただいた方から抽選でオイシックスギフトカタログが 33 名様に当たります。

実施期間:9 月 28 日(水) ~ 11 月 30 日(水)

キャンペーン特設サイト URL:<https://bentsu-cp.bifidus.jp/>

## 4.商品ラインナップ \* 2022 年 9 月 27 日時点



※左から ビヒダス ヨーグルト 便通改善 ドリンクタイプ / ビヒダス ヨーグルト 便通改善 / ビヒダス ヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ ドリンクタイプ / ビヒダス ヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ / ビヒダス ヨーグルト KF / 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 ヨーグルト ざく盛りフルーツ



※左から ビヒダス ヨーグルト 4 ポット アロエ / パラエティパック / ナタデココ / ストロベリー+ブルーベリーミックス



※左から ビヒダス ヨーグルト 4 ポット 白桃+黄桃 / プレーン加糖 / ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ / 鉄分+カルシウム プルーン味 / ビタミン C+ビタミン E レモン味

<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、酢酸や乳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、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』はヒトのおなかに生息するビフィズス菌など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	乳児から「ビフィズス菌 BB536」を発見
1971年	ビフィズス菌入りヨーグルトを発売
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 関与成分:「ビフィズス菌 BB536」
2009年	「ビフィズス菌 BB536」が米国 FDA の安全性認可制度で GRAS 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 関与成分:「ビフィズス菌 BB536」
2019年	・日本食品免疫学会「食品免疫産業賞」を受賞 ・「ビフィズス菌 BB536」が米国 FDA の安全性認可制度で infant GRAS を取得
2020年	・機能性表示食品「ビヒダスヨーグルト 便通改善」シリーズ発売。関与成分:「ビフィズス菌 BB536」 ・「ビフィズス菌 MCC1274」が軽度認知障害(MCI)の疑いがある方の認知機能を改善する作用を確認
2021年	・「ビフィズス菌 MCC1274」の研究成果が日本認知症予防学会で優秀演題賞「浦上賞」受賞 ・機能性表示食品「メモリービフィズス 記憶対策ヨーグルト／記憶対策サプリ」全4品発売。 関与成分:「ビフィズス菌 MCC1274( <i>B. breve</i> )」
2022年	・「ビフィズス菌 BB536」が中国「新食品原料」に登録 ・「ビフィズス菌 MCC1274」が米国 FDA の安全性認可制度で GRAS を取得 ・「ビフィズス菌 M-63」米国 FDA の安全性認可制度で infant GRAS を取得

## 5. お問い合わせ先

<お客さまからのお問い合わせ先> お客さま相談室 フリーダイヤル 0120-369-744

<森永乳業ウェブサイト> <https://www.morinagamilk.co.jp>

<ビヒダス ヨーグルト ウェブサイト> <https://bifidus.jp/>

以上