



NEWS RELEASE

“おいしい”をデザインする
森永乳業株式会社
〒108-8384 東京都港区芝5-33-1

2013年1月

腸内リスクを低減するビフィズス菌 BB536 配合 「森永ビヒダスヨーグルトBB536 加糖タイプ」 2月11日週より順次リニューアル発売のお知らせ

森永乳業は、『ビフィズス菌 BB536(ビフィドバクテリウム・ロンガム BB536)』を配合した『森永ビヒダスヨーグルト』シリーズから「森永ビヒダスヨーグルト BB536 加糖タイプ」を2月11日週より全国にて、パッケージをリニューアルし、発売いたします。

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



1. 商品特長

- ①加糖タイプですので、そのまま手軽にお召し上がりいただけます。
- ②5月までの期間限定パッケージです。『ビフィズス菌 BB536』の強さを表現しております。

＜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、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

ビフィズス菌の中でも、当社が使用している『ビフィズス菌 BB536』は、健康な乳幼児から発見されたヒト由来のビフィズス菌です。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。



2. 商品概要

① 商 品 名	森永ビヒダスヨーグルトBB536 加糖タイプ
② 種 類 別	はつ酵乳
③ 包 製 形 態	紙カップ、アルミフタ
④ 内 容 量	120g
⑤ カ ロ リ ー	117kcal
⑥ 保 存 方 法	要冷蔵 10℃以下
⑦ 賞 味 期 限	17日間
⑧ 主 要 ターゲット	健康意識の高い30-50代男女
⑨ 主 要 売 場	量販店、CVS、一般小売店
⑩ 希望小売価格	105円(税別)
⑪ 発売日・地区	2月11日週より順次
⑫ JANコード	4902720 078702

3. ウェブサイト

＜森永乳業ホームページ＞ <http://www.morinagamilk.co.jp>
＜森永ビヒダスヨーグルト ホームページ＞ <http://bifidus.jp/>

以上