

2013 年 3 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 4 ポット」シリーズから新しい味わいが登場

人気の 2 つの味わいが楽しめる
「森永ビヒダスヨーグルト脂肪0 4 ポット
ピーチミックス+パイン」
4 月 2 日(火)より新発売のお知らせ

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 脂肪0※ 4 ポット ピーチミックス+パイン」を4月2日(火)より、新発売いたします。

※栄養表示基準に基づき、「脂肪0」は100g 当たり脂質が0.5g 未満の場合に表示可能です。

『森永ビヒダスヨーグルト』シリーズは、『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、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。大腸のリスク菌である毒素産生型フラジリス菌(ETBF菌)などの悪玉菌を減少させる研究結果が得られています。

4 ポットヨーグルト市場は、年々伸張しており、2011 年度は、前年比 109.2%となっております。(※販売個数ベース・森永乳業調べ)

また、ヨーグルト市場全体の約 20%(※販売個数ベース・森永乳業調べ)を占めるにいたっています。



1.商品特長

- ① 2種類のアソートタイプヨーグルトです。1パックで2つの味わいをお楽しみいただけます。
- ② 白桃果肉、黄桃果肉を混ぜ合わせた甘くまろやかな味わいのピーチミックスと甘酸っぱいパインの組み合わせです。気分に合わせて好きな味わいをお楽しみください。
- ③ 脂肪ゼロのため、脂肪分を気にせずお召し上がりいただけます。
- ④ 撥水性機能を有する「TOYAL LOTUS®」*を取り入れた蓋材です。開封時に、蓋の内側にヨーグルトが付着しにくいいため、蓋についたヨーグルトを取るストレスが軽減されます。

*「TOYAL LOTUS®」

東洋アルミニウム株式会社と森永乳業株式会社の共同で製品化に取り組んだ、撥水性機能を有する包装材料です。アルミ蓋の最内面の樹脂に撥水加工を施すことにより、画期的な撥水性蓋材を実現しました。蓋材の最内面にはナノレベルの凹凸が無数にあり、ヨーグルトが付着してもすぐに転げ落ちるように脱落します。

<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 脂肪0 4ポット ピーチミックス+パイン
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	80g×4
⑤カロリー	ピーチミックス 57kcal(80gあたり)／パイン 59kcal(80gあたり)
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	ファミリー
⑨主要売場	量販店、一般小売店
⑩希望小売価格	240円(税別)
⑪発売日・地区	4月2日(火)・全国
※JANコード	4902720 100021

3.ウェブサイト

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

<森永ビヒダスヨーグルトウェブサイト> <http://bifidus.jp/>

以上