

2019年9月

“腸と体を健康に” ～50年の研究で、たどりついた方程式～

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 B B 5 3 6』 × 『食物繊維イヌリン』 × 『たんぱく質』

「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」

9月24日(火)より全国にて新発売

「ビヒダス ヨーグルト」シリーズ

9月23日週より順次リニューアル

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、「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」を9月24日(火)より全国にて新発売いたします。また、「ビヒダス ヨーグルト」シリーズを9月23日週より順次リニューアルいたします。

人間の腸内には数百種類、百兆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に役立つ善玉菌の代表格で、おなかの環境を整える働きがあります。

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、50年の研究成果をより多くの方の大腸へお届けすべく、「ビヒダス ヨーグルト」シリーズをリニューアルいたします。新デザインでは、“『ビフィズス菌 BB536』発見 50年”を表すロゴと、“大腸サポート”の文字を目立つように配し、ひと目で商品の価値を感じていただけるよう、ブラッシュアップしました。

新商品「ビヒダス シンバイオティクスプロテインヨーグルト」シリーズには、『ビフィズス菌 BB536』に加えて、おなかの中でビフィズス菌を元気にする『食物繊維イヌリン』、さらには、体に必要な栄養素である『たんぱく質』も配合しています。ビフィズス菌研究 50周年の森永乳業だからこそ提案できる3つの健康素材の組み合わせを、これひとつでまとめて摂取することができます。

「ビヒダス シンバイオティクスプロテインヨーグルト」シリーズには、手軽に飲用できるドリンクタイプと、食べるタイプの2種類がありますので、生活スタイルに合った食シーンでお召し上がりください。

<「ビヒダス プレーンヨーグルト」新パッケージ>

<「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」>



1.商品特長

<「ビヒダス シンバイオティクスプロテインヨーグルト」シリーズ>

- ① 森永乳業独自の『ビフィズス菌 BB536』、おなかの中でビフィズス菌を元気にする『食物繊維イヌリン』、体に必要な栄養素『たんぱく質』が、まとめて摂取できます。
- ② 毎日続けやすいよう、「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」は脂肪0※、「ビヒダス シンバイオティクスプロテインヨーグルト」は低脂肪で、優しい甘さに仕上げました。

※食品表示基準に基づき、「脂肪 0」は 100g 当たりの脂質が 0.5g 未満の場合に表示可能。

2.商品概要

① 商品名	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
② 種類別	発酵乳	
③ 包装形態	ペット容器	紙カップ、アルミ蓋
④ 内容量	100g	
⑤ カロリー	46kcal	70kcal
⑥ 保存方法	要冷蔵 10℃以下	
⑦ 賞味期限	19 日間	
⑧ 主要ターゲット	健康を気づかう男女	
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 24 日(火)・全国	
⑫ JANコード	4941 0617	4902720 140683

3.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 / バラエティパック 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

4.キャンペーン

- ・名称 :ビヒダス シンバイオティクスプロテインヨーグルト『腸と体を健康に』
1 週間無料モニターキャンペーン
- ・キャンペーンサイト:<http://bifidus-synbio.jp>
※キャンペーン WEB サイトは、9 月 24 日(火)にオープンいたします。
- ・応募期間 :9 月 24 日(火)10 時～10 月 31 日(木)17 時
- ・応募方法 :メールにて応募。
※facebook または twitter によるシェアで、当選確率がアップ。
- ・賞品 :333 名さまに、「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」を1 週間分(7 本)プレゼント。



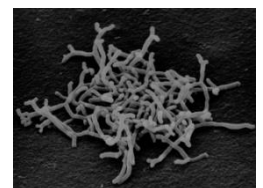
<参考>

■ビフィズス菌

ビフィズス菌は主にヒトや動物の腸内に棲んでおり、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
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

■大腸を考える日

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た森永乳業は、9 月 26 日を「大腸を考える日」と制定いたしました。9 月 26 日は、大腸の形が数字の「9」に似ていることと、腸内フローラの語呂「26」に由来します。さまざまな活動を通じて「大腸を考える日」の普及と、大腸に関する情報の発信に努めてまいります。

5. 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>

以上