

2020年2月

森永乳業独自の素材『ビフィズス菌 B B 5 3 6』^{ビー・ビー・ゴー・サン・ロク}配合

ヨーグルト業界“初”^{※1} 便秘気味の方の便通を改善する機能性ヨーグルト

「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」

4月7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 ドリンクタイプ」「ビヒダス ヨーグルト 便通改善」を4月7日(火)より全国にて新発売いたします。

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、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^{※2}です。「ビヒダス ヨーグルト」シリーズは全ての商品に『ビフィズス菌 BB536』を配合しています。

近年、便秘でお悩みの方は数多くいらっしゃると言われております。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考え、日々の食生活に取り入れやすいヨーグルトで、便秘気味の方の便通を改善する機能性表示食品を開発いたしました。

新商品「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」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。「ビヒダス ヨーグルト 便通改善」シリーズはヨーグルト業界で初^{※1}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。

※1 Mintel GNPD 内当社調べ(2019年10月) 日本初 便秘気味の方の便通を改善する機能性表示食品のヨーグルト

※2 (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)

乳由来のミルクオリゴ糖を配合した優しい甘さと、うれしい低脂肪設計で、継続的にお召し上がりいただけます。

「ビヒダス ヨーグルト 便通改善」シリーズで、手軽に健康的な大腸を目指してみませんか？



【機能性表示文言】

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。

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※1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)

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と、うれしい低脂肪設計で、継続的にお召し上がりいただけます。

2.商品概要

① 商品名	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
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	58kcal	71kcal
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	便秘気味の方	
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	4 月 7 日(火)・全国	
⑫ JANコード	4941 0471	4902720 142465

3.商品ラインアップ

* 2020 年 4 月 7 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 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 / プレーン+鉄分 / 白ぶどう+食物繊維



※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



※左から ビヒダス ヨーグルト プレーン加糖 4ポット / プレーン砂糖不使用 生クリーム仕立て 4ポット / 白桃+黄桃 4ポット

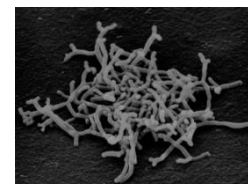
<参考>

■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
2019年	日本食品免疫学会「食品免疫産業賞」を受賞
2020年	『ビフィズス菌 BB536』が米国 FDA の安全性認可制度で infant GRAS 認定を取得

■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。

4. ウェブサイト

<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/>

<ビヒダス ヨーグルト 公式 Facebook ページ>

<https://www.facebook.com/bifidus.jp>

以上