

2019年3月

～大腸まで届くビフィズス菌入り～

発見 50 周年。森永乳業独自の素材『ビフィズス菌 BB 5 3 6』配合。  
ビービーゴーサンロク

フルーツの使用量は 2 倍※！

**「ビヒダス ヨーグルト 果実の彩り 7 種のフルーツ  
 ベリーミックス 4 ポット / トロピカルミックス 4 ポット」**

3 月 26 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」から、4 個入りタイプの「ビヒダス ヨーグルト 果実の彩り 7種のフルーツ ベリーミックス 4ポット」、「ビヒダス ヨーグルト 果実の彩り 7種のフルーツ トロピカルミックス 4ポット」を3月26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が、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、お腹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。2019年で発見50周年を迎える当社独自の『ビフィズス菌 BB536』は、一般的なビフィズス菌に比べ酸や酸素に強く、大腸に到達できる菌です。「ビヒダス ヨーグルト」は全ての商品にこの『ビフィズス菌 BB536』を配合しています。

新商品「ビヒダス ヨーグルト 果実の彩り」シリーズには、それぞれ7種のフルーツが入っており、その使用量を他の当社商品と比較し、2倍※にしました。

「ビヒダス ヨーグルト 果実の彩り」シリーズをお召し上がりいただき、フルーツの味わいを楽しみながら腸内フローラケアにお役立てください。

※ 「ビヒダス ヨーグルト ピーチミックス+オレンジ 4ポット」と比較し、商品設計上、フルーツの使用量が2倍。



## 1.商品特長

### <「ビヒダス ヨーグルト 果実の彩り」シリーズ>

- ① 一般的なビフィズス菌に比べ酸や酸素に強く、大腸まで届く森永乳業独自の『ビフィズス菌 BB536』を配合。
- ② フルーツ使用量が当社品比 2 倍※かつ7種のフルーツ入りなので、濃厚なフルーツの味わいを楽しみながら健康を気づかうことができます。
- ③ 人工甘味料・着色料不使用です。

### <「ビヒダス ヨーグルト 果実の彩り 7種のフルーツ ベリーミックス 4ポット」>

クランベリー、ブルーベリー、ストロベリー、りんご(以上果肉)、アロニア、ラズベリー、白桃(以上果汁)の7種のフルーツを使用しています。

### <「ビヒダス ヨーグルト 果実の彩り 7種のフルーツ トロピカルミックス 4ポット」>

りんご、黄桃、パイナップル(以上果肉)、マンゴー(ピューレ)、パッションフルーツ、ライチ、マスカット(以上果汁)の7種のフルーツを使用しています。

## 2.商品概要

① 商品名	ビヒダス ヨーグルト 果実の彩り	
	7種のフルーツ ベリーミックス 4ポット	7種のフルーツ トロピカルミックス 4ポット
② 種類別	発酵乳	
③ 包装形態	フォームシール容器、紙フタ	
④ 内容量	75g×4	
⑤ カロリー	53kcal(75g 当たり)	
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	中学生以上子あり女性(40～50 代)	
⑨ 主要売場	量販店、一般小売店	
⑩ 希望小売価格	300 円(税別)	
⑪ 発売日・地区	3 月 26 日(火)・全国	
⑫ JANコード	4902720 137546	4902720 137560

## 3.商品ラインアップ

\* 2019 年 4 月 2 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 / ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ /  
 ビヒダス ヨーグルト ビフィズス菌のちから / ビヒダス ドリンクヨーグルト ビフィズス菌のちから



※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  
(以上4品はパッケージリニューアル)



※左から ビヒダス ヨーグルト ピーチミックス+オレンジ 4ポット / プレーン加糖 4ポット(以上2品はパッケージリニューアル)  
ビヒダス ヨーグルト 果実の彩り 7種のフルーツ ベリーミックス 4ポット / トロピカルミックス 4ポット

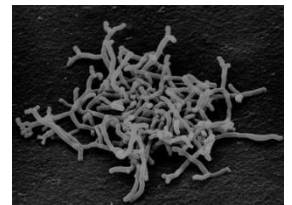
<参考>

■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、お腹の環境を整えます。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

#### 4. 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