

2023年9月21日

「ビヒダス ヨーグルト 便通改善」シリーズ 「善玉菌を増やす」機能が報告されている ラクチュロースを新たに機能性関与成分として追加しリニューアル 9月25日週より全国にて順次リニューアル発売

森永乳業は『ビフィズス菌 BB536』を配合した機能性表示食品「ビヒダス ヨーグルト 便通改善」シリーズを9月25日週より順次リニューアル発売いたします。

当社は、便秘気味でお悩みの方々を身近な食でサポートしたいという想いから、2020年に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「ビヒダス ヨーグルト 便通改善」シリーズを発売しました。ご購入されたお客さまからは高い評価をいただき、当初計画を上回り、発売から約2年半で累計出荷個数1億個^{*2}を突破いたしました。発売3年目となる2022年度も前年比122%^{*3}と、大変好調に推移しました。

※1 (日本初『便秘気味の方』と表記 Mintel GNPD 内 森永乳業調べ(2019年10月))

※2 当社調べ 2020年4月～2022年9月 シリーズ累計出荷金額

※3 当社調べ 2022年4月～2023年3月 シリーズ累計出荷金額

この度のリニューアルにより、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る『ビフィズス菌 BB536』に加え、新たに腸内環境を良好にする(善玉菌の代表であるビフィズス菌を増やす)機能や、お通じを増やす(排便回数を増やす)機能が報告されている『ラクチュロース』^{*4}を機能性関与成分としました。

※4 牛乳に含まれる乳糖を原料として作られる難消化性のオリゴ糖

当社は長年にわたり、ヒトの大腸にすみ、様々な健康効果をもたらしていると考えられているビフィズス菌や、そのビフィズス菌の栄養源となるオリゴ糖の一種、『ラクチュロース』の基礎研究を行っています。今後も『ラクチュロース』の価値を深く研究し、人々の健康に貢献できる商品をお届けしてまいります。

新たな機能を追加した「ビヒダス ヨーグルト 便通改善」シリーズを、ぜひお試しください。



当社は、『サステナビリティ中長期計画 2030』の「食と健康」において「森永乳業グループならではの、かつ高品質な価値をお届けすることで、3 億人^{※5}の健康に貢献すること」を掲げ、健康課題に配慮した商品開発を進めています。

※5 健康課題に配慮した商品の 2021 年度～2030 年度の延べ販売計画個数等の計画数、及び当社提供の健康増進・食育活動への参加見込み人数をリーチ数(人数)として計算

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や、善玉菌を増やす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:H983 (森永ビヒダスヨーグルト 便通改善 ドリンクタイプ)

H1349 (森永ビヒダスヨーグルト 便通改善)

H1351 (森永ビヒダスヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ ドリンクタイプ)

H1350 (森永ビヒダスヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ)

届出表示:本品にはビフィズス菌 BB536 とラクチュロースが含まれます。ビフィズス菌 BB536 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、ラクチュロースは大腸に届き、腸内環境を良好にする(善玉菌の代表であるビフィズス菌を増やす)機能や、お通じを増やす(排便回数を増やす)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、ラクチュロース 4g

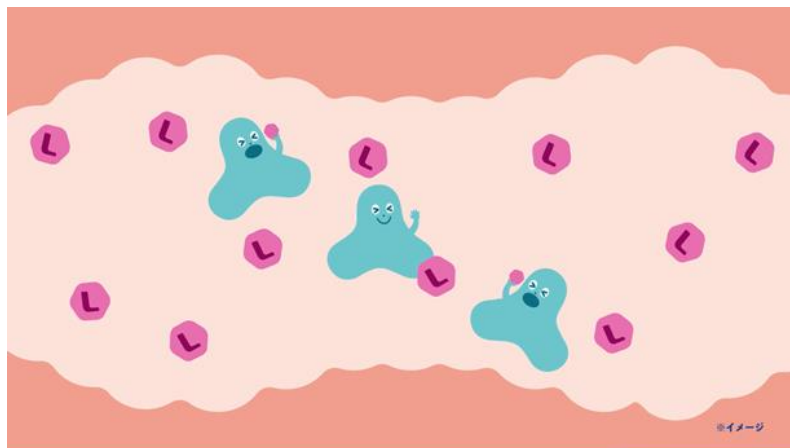
- ・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- ・本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。
- ・本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

③牛乳に含まれる乳糖から作られるオリゴ糖であるラクチュロースを配合した優しい甘さです。

◆機能性関与成分:ラクチュロースが善玉菌を増やす作用メカニズム

～多くの日本人がラクチュロースを利用できるビフィズス菌をおなかの中に保有している～

ラクチュロースはヒトが消化、吸収することができず、そのまま大腸に到達し、善玉菌の代表であるビフィズス菌を増やす機能を持つことが知られています。当社は 1960 年に育児用粉乳「森永 G ドライミルク」にラクチュロースを配合するなど、60 年以上にわたってラクチュロースの研究を続けてきました。近年ではビフィズス菌がラクチュロースを利用するメカニズムに着目して研究を行い、2021 年にはビフィズス菌が持っている基質結合タンパク質 LT-SBP がラクチュロースを取り込む「口」のような機能を持ち、ラクチュロースの利用に関与していることを複数の大学との共同研究により特定いたしました。また、これまでの研究で得られた 394 名の日本人の腸内細菌叢を調べたところ、353 名(約 89%)という高い確率で LT-SBP 遺伝子が検出されており、多くの日本人がラクチュロースを利用することができるビフィズス菌を腸内に保有していることが分かりました。



◆機能性関与成分:ラクチュロースが善玉菌を増やす作用に関する研究報告の代表的な一例

論文タイトル

Lactulose Ingestion Induces a Rapid Increase in Genus *Bifidobacterium* in Healthy Japanese: A Randomised, Double-Blind, Placebo-Controlled Crossover Trial

著者

Yohei Sakai, Hiroshi Ochi and Miyuki Tanaka

<https://doi.org/10.3390/microorganisms10091719>

研究方法の要約

- 対象者 :おなかの中にビフィズス菌を有する健康な日本人男女 36 名
(女性 25 名、男性 11 名、21 歳～61 歳、平均年齢 41.7 歳)
- 試験デザイン :ランダム化二重盲検プラセボ対照 2 剤 2 期クロスオーバー試験
- 試験食品摂取 :1 日当たり 4g のラクチュロース顆粒もしくはプラセボ顆粒(グルコース顆粒)を、自由なタイミングで 2 週間継続摂取
- 主要評価項目 :便中ビフィズス菌占有率
- 方法 :排便時に便を採取し、便から抽出した腸内細菌の DNA を用いて、次世代シーケンサーによる菌叢解析を実施し、ビフィズス菌の占有率を算出して比較。

研究結果の概要

摂取開始から 1 日後はラクチュロース摂取とプラセボ摂取とでは差がないものの、3 日間の摂取後^{※6}(摂取開始から 2 日後)にはプラセボ摂取と比較して統計学的に有意に高いビフィズス菌占有率、すなわち大腸内のビフィズス菌が増えた状態となり、その後も 2 週間の摂取期間終了まで有意に高いビフィズス菌占有率となっていました(図)

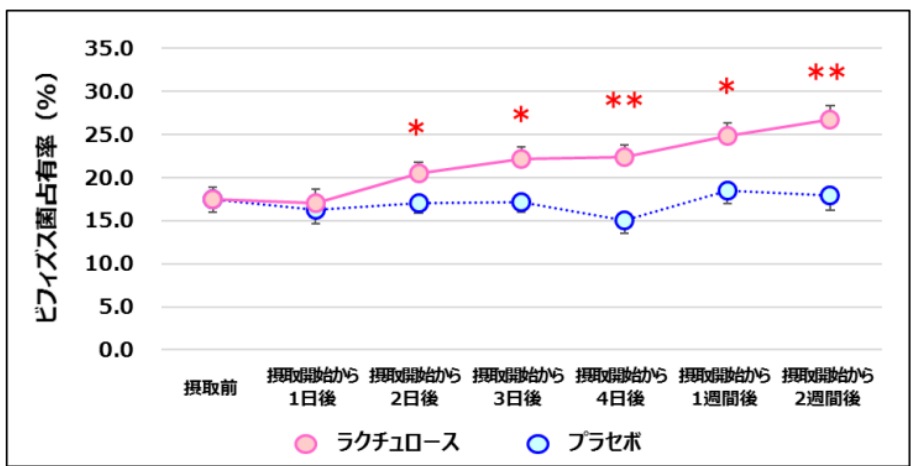


図. 便中細菌叢のビフィズス菌占有率

* P<0.05, ** P<0.005 は、プラセボ摂取と比較して有意差があることを示しています。

※6 試験食品の摂取開始から 2 日後(試験食品摂取 3 日目に相当)には有意に高いビフィズス菌占有率となっているが、試験食品摂取は自由なタイミングとしていたことから、試験食品の摂取開始から 2 日後のビフィズス菌占有率のデータには、3 日目の試験食品を摂取する前に便サンプルを採取された被験者と、3 日目の試験食品を摂取した後に便サンプルを採取された被験者の両方が含まれている。そのためここでは、2 日後のビフィズス菌占有率の結果を得るために必要な試験食品の最長摂取期間として、3 日間と表現した。

<ビヒダス ヨーグルト ウェブサイト> <https://bifidus.jp/>