

2024年2月26日

日本初^{※1}

「ホエイ」などをビフィズス菌で発酵させて生まれた
「きゅんとすっぱいのに、まるやか〜」な味わいの新健康飲料

「PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク ざくろ味」
「PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク マスカット味」

4月2日(火)より全国にて新発売

森永乳業は、酢酸の効果とビフィズス菌についてパッケージに記載し、かつ原材料に酢を使っていない商品として日本初^{※1}、機能性表示食品の「PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク ざくろ味」「PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク マスカット味」を、4月2日(火)より全国にて新発売いたします。

ライフスタイルが多様化している中で、近年では1つで複数の健康機能を取り入れられる商品への関心の高さが見受けられます。中でも、健康と美容に加えリフレッシュ感や疲労感の軽減を期待して飲用されているお酢飲料市場は5年で約2倍と大幅伸長^{※2}しています。

このような背景から、「きゅんとすっぱいのに、まるやか〜」な味わいで、1本で手軽に3つの健康機能を取り入れられる、「PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク」を発売します。

本シリーズは、チーズを製造する過程で生じる副産物であり、たんぱく質や炭水化物などの栄養素を含む「ホエイ」などを当社の機能性素材『ビフィズス菌 BB536』で丁寧に発酵させることにより生まれた新健康飲料です。原材料に酢を使っていないため、つんとした強い酸味はなく、これまでにない「きゅんとすっぱいのに、まるやか〜」な味わいで、95%^{※3}の方が「おいしい」と回答しています。甘酸っぱいざくろ味と爽やかなマスカット味の2種類をご用意していますので、気分にあわせてお楽しみいただけます。

本商品は、酢酸と『ビフィズス菌 BB536』を機能性関与成分とした機能性表示食品です。酢酸には日常生活で生じる運動(5~6METs)程度の疲労感を軽減する機能、肥満気味の方のおなかの脂肪(内臓脂肪、腹部総脂肪)を減少させる機能、『ビフィズス菌 BB536』には大腸の腸内環境を改善し、腸の調子を整える機能があることが報告されています。



心やからだのケアをしたい方はぜひ「PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク ざくろ味」「PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク マスカット味」をお試しください。

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^{※4}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。

※1 酢酸の効果とビフィズス菌についてパッケージ上に記載し、かつ原材料に酢を使っていない商品として日本初(先行技術調査および Mintel GNPD を活用した森永乳業調べ 2023 年 12 月)

※2 QPRTM調べ ビネガードリンク市場 2017 年 4 月～2022 年 3 月 100 人あたり購入金額(全国・全業態)

※3 当社調べ「PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク パッケージ・味覚調査」2023 年 5 月 n=60

※4 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

①酢酸と『**ビフィズス菌 BB536**』を機能性関与成分とした機能性表示食品です。

②【本品の届出内容】

届出番号:I197(PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク ざくろ味)

I755(PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク マスカット味)

届出表示:本品には酢酸とビフィズス菌 BB536 が含まれます。酢酸には日常生活で生じる運動(5～6METs)程度の疲労感を軽減する機能、肥満気味の方のおなかの脂肪(内臓脂肪、腹部総脂肪)を減少させる機能、ビフィズス菌 BB536 には大腸の腸内環境を改善し、腸の調子を整える機能があることが報告されています。

機能性関与成分:酢酸、ビフィズス菌 BB536

- ・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チーズを製造する過程で生じる副産物であり、たんぱく質や炭水化物などの栄養素を含む「ホエイ」などを当社の機能性素材『**ビフィズス菌 BB536**』で発酵させることにより生まれた新健康飲料です。原材料に酢を使っていないため、つんとした強い酸味はなく、これまでにない「きゅんとすっぱいのに、まるやか～」な味わいで、95%^{※3}の方が「おいしい」と回答しています。

④甘酸っぱいざくろ味と爽やかなマスカット味の 2 種類をご用意していますの、気分にあわせてお楽しみいただけます。

2. 商品概要

①商品名	PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク ざくろ味	PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク マスカット味
②種類別/名称	乳製品乳酸菌飲料	
③包装形態	キャップ付きボトル	
④内容量	900 g	
⑤エネルギー	109kcal(一日当たりの摂取目安量(300g)当たり)	
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	心やからだのケアをしたい人	
⑨主要売場	量販店、一般小売店	
⑩希望小売価格	330 円(税別)	
⑪発売日・地区	4 月 2 日(火)・全国	
⑫JAN コード	4902720 160148	4902720 160124

3. 参考情報

<開発秘話>

「PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク」シリーズは、生活者の課題解決だけでなく、チーズを製造する過程で生まれる副産物である「ホエイ」を活用して、乳業メーカーならではの新しい商品の開発にチャレンジしたいという思いから生まれた商品です。

当社は、ビフィズス菌研究のパイオニアとして、50年以上の研究を重ねるなかで、ビフィズス菌に加え、ビフィズス菌が生み出す「酢酸」が持つ機能に着目し、新たな商品を提供できないかという思いがありました。また、牛乳、乳製品には、「カゼイン」と「ホエイ」の大きく2種類の良質なたんぱく質が含まれていますが、チーズを製造する際に生み出される「ホエイ」は、たんぱく質や炭水化物などの栄養素を含む一方で、独特な風味があることから商品化が難しく、有効活用することが課題となっていました。

そこで、研究所で70件ものアイデアを出し合い、「ホエイ」などをビフィズス菌で発酵して新しい価値を生み出せないか」という、いままでにない商品の開発にむけてのプロジェクトをスタートしました。「ホエイ」を商品化できる技術と、長年、ビフィズス菌研究に取り組んできた当社のノウハウを活かし、遂に誕生したのが日本初^{※1} 新健康飲料の「PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク」シリーズです。

当社の研究技術力を活かした「PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク」で、少しでも多くの方の心やからだのケアに貢献できたら嬉しいです。

<ビフィズス菌 BB536>

森永乳業の『ビフィズス菌 BB536』は、1969年に乳児から発見された、ヒトのおなかにすむ種類のビフィズス菌です。一般的にヒトのおなかにすむ種類の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』は酸や酸素に強く、ヨーグルトをはじめ、サプリメントなど多くの商品に活用されています。



<ビフィズス菌 BB536>

<「PURESU(ピュレス) 発酵酢ドリンク」ウェブサイト> <https://puresu.morinagamilk.co.jp/>

以上