

2026年2月25日

脂肪と腸のWケア 日本初^{※1}ビフィズス菌により「おなかの脂肪を減らす」機能と 「腸内環境を整える」機能の2つの機能が報告された、機能性ヨーグルト 「ビヒダス ヨーグルト W のビフィズス菌」を 4月14日(火)より全国で新発売

森永乳業は、おなかから健康をサポートする「ビヒダス ヨーグルト」シリーズより、2種類のビフィズス菌入りで腸から太りにくいカラダづくりをサポートする^{※2}「ビヒダス ヨーグルト W のビフィズス菌」を4月14日(火)に全国で新発売いたします。「ビヒダス ヨーグルト」シリーズの大容量プレーンタイプでは「ビヒダス プレーンヨーグルト 脂肪ゼロ」以来17年ぶりの新商品となります。

※1 日本初、ビフィズス菌のみを機能性関与成分としておなかの脂肪(腹部総脂肪、内臓脂肪)を減らす機能、腸内環境を整える機能の2つの機能性について表示したヨーグルト (森永乳業調べ 2025年12月)

※2 本品の機能性関与成分である『ビフィズス菌 BB536』と『ビフィズス菌 MCC1274』の摂取により、おなかの脂肪が減少する作用機序のこと

年齢とともに体型変化がみられる中、30~40代女性のカラダの悩みに関する調査では、「体重・体型」が最も多い悩み^{※3}として挙げられています。また、物価高でコスパが求められる時代の中、2025年の大容量プレーンヨーグルト市場は前年比107%^{※4}で伸長しています。

※3 出典: ㈱クロスマーケティング「身体の悩みに関する調査(2024年)女性編」2024年7月 n=500

※4 出典: インテージ SRI+ 中・大容量プレーンヨーグルト市場(当社定義) 2025年1月~2025年12月 推計販売規模(金額)前年比

新発売する「ビヒダス ヨーグルト W のビフィズス菌」は、日本で初めて^{※1}ビフィズス菌を機能性関与成分として「おなかの脂肪を減らす」機能と「腸内環境を整える」機能を持つ W ヘルスクレームの機能性ヨーグルトです。本品は『ビフィズス菌 BB536』100億個と『ビフィズス菌 MCC1274』50億個を機能性関与成分としており、『ビフィズス菌 BB536』と『ビフィズス菌 MCC1274』にはBMIが高めな人のおなかの脂肪(腹部総脂肪、内臓脂肪)を減らす機能が、『ビフィズス菌 BB536』には生きて大腸に届き、腸内環境を整える機能が報告されています。



容器ヘッドスペースの酸素濃度を低減することで、ビフィズス菌の生残性を高める新製法^{※5}により『ビフィズス菌 BB536』と『ビフィズス菌 MCC1274』の2種類のビフィズス菌入りビヒダスヨーグルトを実現できました。健康においてもコストが求められる時代に、毎日続けやすい大容量タイプ(400g)の機能性表示食品です。また、脂肪ゼロタイプなので、脂肪分の摂取を抑えられるだけでなく、『ビフィズス菌 BB536』と『ビフィズス菌 MCC1274』により腸から脂肪にアプローチすることができます。酸味を抑えたまろやかな味わいのため、そのままでもおいしくお召しあがりいただけます。

※5 「IDF World Dairy Summit 2025 にて、ベストポスター賞を受賞～容器ヘッドスペースの酸素濃度がビフィズス菌入りヨーグルトに与える影響～」

2025年12月16日公開 <https://www.morinagamilk.co.jp/release/newsentry-4631.html>

<おなかの脂肪減少に関する『ビフィズス菌 BB536』『ビフィズス菌 MCC1274』臨床試験結果>

・研究方法

対象者 : 23 ≤ BMI < 30 の健常成人男女 89 名

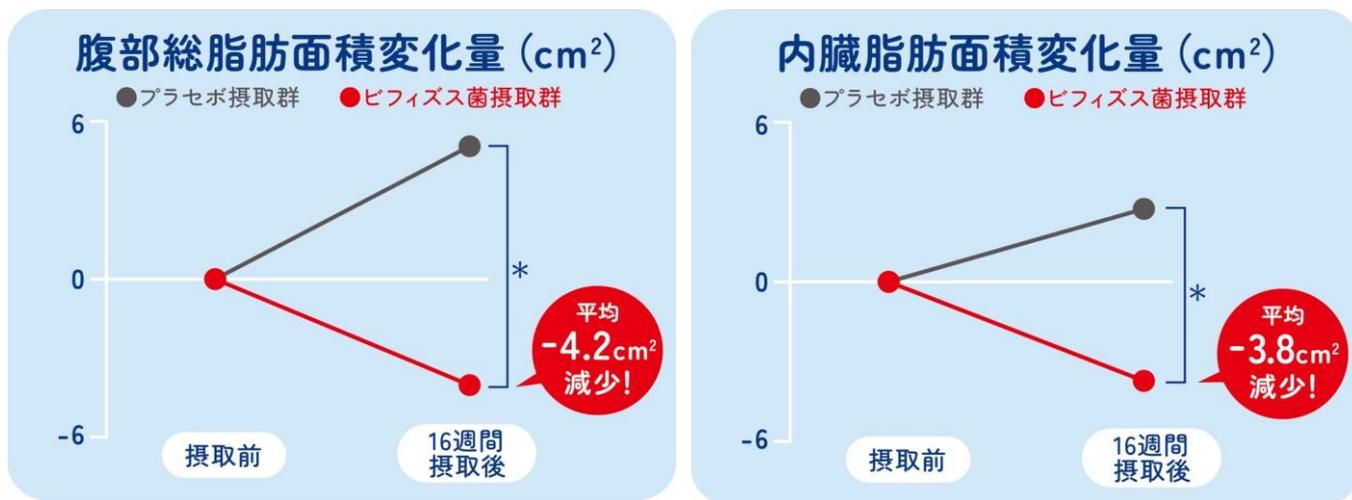
試験デザイン : プラセボ対照ランダム化二重盲検並行群間比較試験

試験食品摂取: 『ビフィズス菌 BB536』100 億個と『ビフィズス菌 MCC1274』50 億個を含む食品または、
ビフィズス菌を含まない食品(プラセボ)を 16 週間摂取

評価 : 摂取前と 16 週間摂取後に腹部総脂肪面積、内臓脂肪面積を CT で測定

・研究結果

概要: 『ビフィズス菌 BB536』100 億個と『ビフィズス菌 MCC1274』50 億個の摂取により、
プラセボ摂取群と比較して腹部総脂肪面積・内臓脂肪面積の減少が見られました。



被験者 : 23 ≤ BMI < 30 の成人男女 89 名 摂取期間 : 16 週間

試験食品 : 『ビフィズス菌 BB536』100 億個と『ビフィズス菌 MCC1274』50 億個を含む食品または含まない食品 (プラセボ)

摂取前値からの腹部総脂肪面積、内臓脂肪面積の変化量 *p<0.05 (対プラセボ摂取群、ベースライン値を共変量とした共分散分析)

出典 : Nutrients. 2024;13;16(6):815.から作図 システマティックレビューの採用論文中的数据をもとに作成したものです。

※最終製品を用いた臨床試験結果ではありません

1. 商品特長

①日本初^{*1}のビフィズス菌で「おなかの脂肪を減らす」機能と「腸内環境を整える」機能を持つ W ヘルスクレームの機能性ヨーグルトです。

②【機能性表示食品の届出内容】

届出番号:K110 (ビヒダス ヨーグルト W のビフィズス菌)

機能性表示:本品に含まれるビフィズス菌 BB536 とビフィズス菌 MCC1274 には BMI が高めな人のおなかの脂肪(腹部総脂肪、内臓脂肪)を減らす機能が、ビフィズス菌 BB536 には生きて大腸に届き、腸内環境を整え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』100 億個、『ビフィズス菌 MCC1274』50 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、機能性及び安全性について国による評価を受けたものではありません。届け出られた科学的根拠等の情報は消費者庁のウェブサイトを確認できます。
- ・本品は、医薬品ではありません。

③新製法^{*5}により 2 種類のビフィズス菌入りビヒダスヨーグルトを実現できました。

④W の機能性を持ちつつ大容量タイプ(400g)のため、健康においてもコスパが求められる時代に、毎日続けやすいです。

⑤酸味を抑えたまろやかな味わいの脂肪ゼロタイプなので、そのままでもおいしくお召しあがりいただけます。

2. 商品開発担当者からのコメント

【マーケティング担当 岡田・渡邊】

ビヒダスヨーグルトWのビフィズス菌は、2種類のビフィズス菌入りで、脂肪と腸をWケアすることで「腸から太りにくいカラダづくり」をご提案する商品です。年齢とともにカラダの変化が気になってきた30～40代の女性のココロとカラダが健やかな日々を寄り添いたいという想いから開発しました。

パッケージ、価格、味わいについては、手に取っていただきやすく・続けやすいことを重視しております。日常習慣として無理なく健康的な「カラダづくり」をサポートいたします。

【研究開発担当 永里】

『ビフィズス菌 BB536』と『ビフィズス菌 MCC1274』を同時に長く生存させること、これこそが、今回のヨーグルト開発における大きな課題でした。ビフィズス菌に優しい発酵条件の追求と実現のために、ラボレベルの試作から工場でのスケールアップまでに多くの関連部門が協力して拘り抜いた結果、『ビフィズス菌 BB536』と『ビフィズス菌 MCC1274』の生残性の両立を実現できました。

ぜひ、『ビフィズス菌 BB536』及び『ビフィズス菌 MCC1274』による「BMI が高めな人のおなかの脂肪(腹部総脂肪、内臓脂肪)を減らす機能」と、『ビフィズス菌 BB536』による「生きて大腸に届き、腸内環境を整える機能」を、本商品を通して実感しながら、日々の生活のお供としてお楽しみいただければ幸いです。

3. 商品概要

①商品名	ビヒダス ヨーグルト W のビフィズス菌
②種類別/名称	発酵乳
③包装形態	プラカップ,内ふた,オーバーキャップ
④内容量	400g
⑤エネルギー	39kcal(100g 当たり)
⑥保存方法	冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	19 日間
⑧主要ターゲット	おなかの脂肪や腸内環境が気になる方
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 14 日より全国で発売
⑫JAN コード	4902720167215

<参考>

■森永乳業のビフィズス菌研究

ヒトの腸内には数百種類、約 40 兆個もの細菌がすんでおり、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、50 年以上にわたり、ヒトの腸内にすみ、様々な健康効果をもたらしているビフィズス菌(HRB=Human-residential bifidobacteria、森永乳業が呼称)にこだわって研究開発を行っています。1969年に乳児から『**ビフィズス菌 BB536**』を発見し、50 年以上にわたりビフィズス菌、腸内フローラを研究しており、ヒトにすむビフィズス菌(HRB)に関する臨床研究論文数は世界 No.1^{※6}です。

※6 (株)ナレッジワイヤ調べ、2026 年 1 月時点(PubMed・医中誌 WEB にて企業による研究論文数で世界一)

■ビフィズス菌

ビフィズス菌は主にヒトや動物の腸内にすんでおり、酢酸や乳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

『**ビフィズス菌 BB536**』は、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です。『**ビフィズス菌 BB536**』はヒトにすむ数種類のビフィズス菌が苦手とする酸や酸素に強く、大腸に到達できる菌です。



■ビフィズス菌 MCC1274

『**ビフィズス菌 MCC1274**』は、脳と腸の関係に注目して森永乳業が保有する数千株の中から見出したビフィズス菌で、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の一つです。



『ビフィズス菌 BB536』と『ビフィズス菌 MCC1274』は、腸管バリア機能の維持作用や脂肪の蓄積・代謝に関する遺伝子発現を上昇させる働きがあるとされています。

■森永乳業とビフィズス菌

年度	内容
1969年	乳児から「ビフィズス菌 BB536」を発見
1971年	ビフィズス菌入り発酵乳を発売
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
2009年	「ビフィズス菌 BB536」が米国 FDA の安全性認可制度で GRAS 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 機能性関与成分:「ビフィズス菌 BB536」
2019年	・日本食品免疫学会「食品免疫産業賞」を受賞 ・「ビフィズス菌 BB536」が米国 FDA の安全性認可制度で infant GRAS を取得
2020年	・機能性表示食品「ビヒダスヨーグルト 便通改善」シリーズ発売。機能性関与成分:「ビフィズス菌 BB536」 ・「ビフィズス菌 MCC1274」が軽度認知障害(MCI)の疑いがある方の認知機能を改善する作用を確認
2021年	・「ビフィズス菌 MCC1274」の研究成果が日本認知症予防学会で優秀演題賞「浦上賞」受賞 ・機能性表示食品「メモリービフィズス 記憶対策ヨーグルト／記憶対策サプリ」全4品発売。 機能性関与成分:「ビフィズス菌 MCC1274」
2025年	・機能性表示食品「認知機能対策ヨーグルト ドリンクタイプ」発売。機能性関与成分:「ビフィズス菌 MCC1274」 ・容器ヘッドスペースの酸素濃度低減によるビフィズス菌生残性向上技術が IDF「乳業加工技術部門賞」受賞
2026年	機能性表示食品「ビヒダスヨーグルト W のビフィズス菌」発売。 機能性関与成分:「ビフィズス菌 BB536」「ビフィズス菌 MCC1274」

<お客さまからのお問い合わせ先> お客さま相談室 フリーダイヤル 0120-369-744

<森永乳業ウェブサイト> <https://www.morinagamilk.co.jp>

<ビフィズス菌商品サイト> <https://www.morinagamilk.co.jp/products/brand/b-kin/>

以上