

2020年9月

ビー・ビー・ゴー・サン・ロク  
**森永乳業独自の素材『ビフィズス菌 B B 5 3 6』配合**  
**「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ」シリーズに、栄養機能食品※1 が登場！**

**「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ 鉄分+カルシウム プルーン味」**  
**「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ ビタミン C+ビタミン E レモン味」**

**9月29日(火)より全国にて新発売**

**機能性表示食品「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ」も同日より大容量 900g にリニューアル**

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、栄養機能食品※1「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ 鉄分+カルシウム プルーン味」「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ ビタミン C+ビタミン E レモン味」を9月29日(火)より全国にて新発売、機能性表示食品「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ」の容量を同日よりリニューアルいたします。

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。

栄養機能食品(カルシウム)の「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ 鉄分+カルシウム プルーン味」は『ビフィズス菌 BB536』に加え、鉄分とカルシウムを配合した、プルーン味ののむヨーグルトです。カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。

栄養機能食品(ビタミン E)の「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ ビタミン C+ビタミン E レモン味」は『ビフィズス菌 BB536』に加え、ビタミン C とビタミン E を配合した、レモン味ののむヨーグルトです。ビタミン E は、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。

また、機能性表示食品「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ」の容量を 900g にリニューアルし、パッケージデザインも変更いたします。

「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ」シリーズで、不足しがちな栄養素をおいしく摂取しませんか？

※1 栄養機能食品とは、1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養成分量が国が定める規格基準に適合すれば所定の栄養機能を表示することができる食品です。

※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)



## 1.商品特長

### <「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ」シリーズ>

一般的なビフィズス菌に比べ酸や酸素に強く、大腸まで到達できる森永乳業独自の『ビフィズス菌 BB536』を配合した、家族で分け合いながら手軽に飲める、脂肪ゼロタイプの大容量ののむヨーグルトです。

### <「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ 鉄分+カルシウム プルーン味」>

①栄養機能食品(カルシウム)です。

②『ビフィズス菌 BB536』に加え、鉄分とカルシウムを配合した、プルーン味ののむヨーグルトです。カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。

- ・1日当たり150gを目安にお飲みください。
- ・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。
- ・1日当たりの摂取目安量に含まれるカルシウムの栄養素等表示基準値(2015)(18歳以上、基準熱量2200kcal)に占める割合:カルシウム38%
- ・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

### <「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ ビタミンC+ビタミンE レモン味」>

①栄養機能食品(ビタミンE)です。

②『ビフィズス菌 BB536』に加え、ビタミンCとビタミンEを配合した、レモン味ののむヨーグルトです。ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。

- ・1日当たり150gを目安にお飲みください。
- ・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。
- ・1日当たりの摂取目安量に含まれるビタミンEの栄養素等表示基準値(2015)(18歳以上、基準熱量2200kcal)に占める割合:ビタミンE37%
- ・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

### <「ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ」>

①機能性表示食品です。

②1本でより長く、毎日続けやすい900gに容量をリニューアルし、パッケージデザインも変更いたします。

③【本品の届出内容】

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、腸の調子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 20億個

届出番号:E296

一日当たりの摂取目安量:150g

- ・本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、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。
- ・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

## 2.商品概要

① 商品名	ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ 鉄分+カルシウム プルーン味	ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ ビタミン C+ビタミン E レモン味	ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ
② 種類別/名称	発酵乳		
③ 包装形態	テトラトップ		
④ 内容量	900g		
⑤ カロリー	89kcal(150g 当たり)	92kcal(150g 当たり)	86kcal(150g 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	健康を気遣う方		
⑨ 主要売場	量販店、一般小売店		
⑩ 希望小売価格	264 円(税別)		
⑪ 発売日・地区	9 月 29 日(火)・全国		
⑫ JANコード	4902720 145060	4902720 145084	4902720 145046

## 3.商品ラインアップ \* 2020 年 9 月 29 日時点



※左から ビヒダス のむヨーグルト 脂肪ゼロ / 鉄分+カルシウム プルーン味 / ビタミン C+ビタミン E レモン味  
 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 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



※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

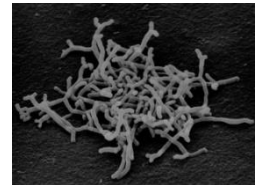
<参考>

## ■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 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 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

<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