

2022年1月

50年以上のビフィズス菌研究を誇る森永乳業 ビヒダスブランドから機能性表示食品サプリメント登場

「森永ビヒダス 大腸のキホン」

～腸内環境改善、便秘改善、鼻の不快感軽減 3つまとめて大腸ケアから～
2月1日(火)よりEC限定で新発売

森永乳業は、機能性表示食品のサプリメント、「森永ビヒダス 大腸のキホン」を、2022年2月1日(火)よりEC限定で新発売します。

森永乳業は、50年以上にわたって腸内細菌(腸内フローラ)やビフィズス菌の研究に取り組んできました。中でも森永乳業独自のビフィズス菌である「ビフィズス菌 BB536」を配合した「ビヒダスヨーグルト 便秘改善」シリーズは、近年、便秘でお悩みの方が数多くいらっしゃると言われていた中、そのような方々を身近な食でサポートしたいという思いから開発された機能性表示食品であり、2020年4月に発売されて以降、多くの方からご支持をいただいています。

また、2006年から2020年にかけて「ビフィズス菌 BB536」では、花粉、ホコリ、ハウスダストなどによる鼻の不快感を軽減する作用を発見し、研究成果として発表した後、“世界初※1 花粉、ホコリ、ハウスダストなどによる鼻の不快感を軽減する”機能性表示食品のヨーグルト「ビヒダスヨーグルト KF」を1月11日に発売しました。

※1「花粉、ホコリ、ハウスダストなどによる鼻の不快感を軽減」とパッケージ上で原因物質と軽減機能を表示した世界初のヨーグルト

Mintel GNPD 内 当社調べ(2021年8月)

新商品「森永ビヒダス 大腸のキホン」は、「ビフィズス菌 BB536」を関与成分とし、“大腸の腸内環境の改善、便秘気味の方の便秘改善、花粉、ホコリ、ハウスダストなどによる鼻の不快感軽減の3つを謳った機能性表示食品”です。手軽に摂取できるように粒が小さくて飲みやすいカプセルにしました。ぜひお試しください。



1. 森永乳業独自の機能性素材「ビフィズス菌 BB536」の研究

<森永乳業のビフィズス菌研究>

人間の腸内には数百種類、約 40 兆個もの細菌が棲んでおり、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に関する臨床研究論文数では世界 No.1※2 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)

<「ビフィズス菌 BB536」便秘気味の方の便通改善作用に関する臨床試験>

・研究方法

対象者 : 重度の便秘症を除く週あたりの排便回数が 2~5 回の便秘傾向のある成人男女 48 名

試験デザイン : プラセボ対照ランダム化二重盲検クロスオーバー試験

試験食品摂取 : 対象者をランダムに A 群、B 群の 2 群に分け、ビフィズス菌 BB536 を 20 億個含むドリンクヨーグルト(試験食品)、または、ビフィズス菌を含まないドリンクヨーグルト(対照食品)を 1 日 1 個、摂取させた。

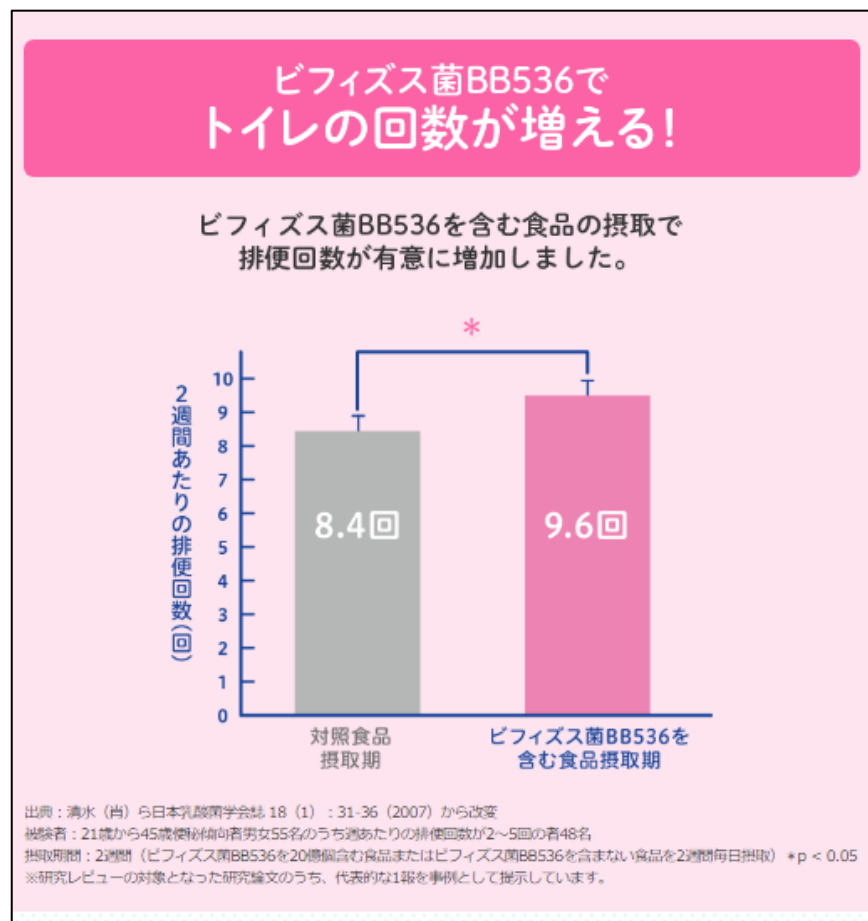
A 群;2 週間の非摂取期間の後、対照食品 2 週間摂取。さらに 2 週間の非摂取期間の後、試験食品を 2 週間摂取

B 群;2 週間の非摂取期間の後、試験食品 2 週間摂取。さらに 2 週間の非摂取期間の後、対照食品を 2 週間摂取

評価 : 対照食品、試験食品のそれぞれについて、非摂取期間と摂取期間における 2 週間の排便回数を算出した。

・研究結果(概要):

対照食品の摂取期間と比較して、ビフィズス菌 BB536 を含む試験食品の摂取により、2 週間の排便回数が有意に増加した。



<作用メカニズム>

①酸で腸が刺激され、腸管のぜんどう運動を促進する

「ビフィズス菌 BB536」は、代謝産物として酢酸などの短鎖脂肪酸を生成します。酢酸などの短鎖脂肪酸は、大腸の腸内環境を調節し消化器官の活動を助けます。

②酸で有害物質を作る悪玉菌の活動を制限する

「ビフィズス菌 BB536」は、腸内細菌の活動によって生成される代謝産物量に影響を与えることで、腸内環境を調節します。



<「ビフィズス菌 BB536」鼻の不快感を軽減する作用に関する臨床試験>

・研究方法

- 対象者 : 日常的に鼻に不快感を有しているが抗アレルギー薬を常用はしていない成人男女 39 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 : 対象者をランダムに 2 群に分け、ビフィズス菌 BB536 を 20 億個含むドリンクヨーグルト
または、ビフィズス菌を含まないドリンクヨーグルトを 1 日 2 個、8 週間摂取
- 評価 : くしゃみ、鼻水、鼻づまりなどの自覚症状と医薬品の使用状況を合算した
nasal symptom-medication score (N-SMS) を週ごとに算出し、摂取前のスコアとの変化率を
評価。

・研究結果(概要):

鼻の不快感の指標『N-SMS』による評価では、ビフィズス菌 BB536 の摂取により、対照群と比較して摂取
7 週目にて鼻の不快感の軽減が確認されました。

機能性関与成分ビフィズス菌 BB536 届出データ[※]



※ 研究レビュー採用論文のデータから抜粋 鼻症状医薬品スコア(N-SMS)の摂取前1週に対する変化率
 [機能性関与成分ビフィズス菌BB536の効果] ビフィズス菌BB536摂取群(22名) 対照群(17名)
 出典:加藤ら、薬理と治療、2020から作図 対象:日常的に鼻に不快感を有しているが抗アレルギー薬を
 常用はしていない男女 摂取期間:8週間 *P<0.05 vs 対照群

<作用メカニズム>

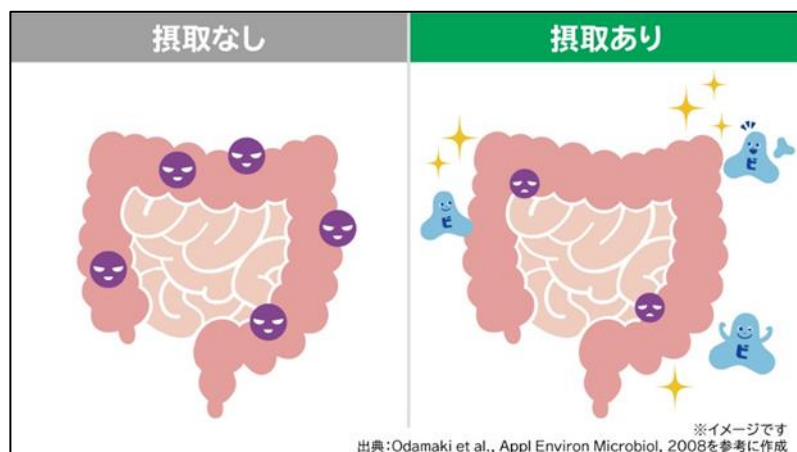
① 細胞バランスを整える

花粉やホコリなどが体内に入ると、鼻の不快感の発生に関係する細胞のバランスが崩れてしまうことにより、過剰な反応がでます。ビフィズス菌 BB536 の摂取により、細胞 B (Th2 細胞) を抑制するたんぱく質を増やし、細胞バランスが調整されました。



② 花粉シーズンに増加する菌を抑制

花粉シーズンになると増加する菌をビフィズス菌 BB536 が抑制し、鼻の不快感を軽減します。



2. 商品特長

①大腸の腸内環境の改善、便秘気味の方の便秘改善、花粉、ホコリ、ハウスダストなどによる鼻の不快感軽減機能を有するビフィズス菌 BB536 を配合したサプリメントです。

②本品の届出内容

届出番号:G60 森永ビヒダス 大腸のキホン

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、便秘気味の方の便秘を改善する機能や、花粉、ホコリ、ハウスダストなどによる鼻の不快感を軽減す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 150 億個

3. 商品概要

①商品名	森永ビヒダス 大腸のキホン 60 カプセル	森永ビヒダス 大腸のキホン 14 カプセル
②種類別	ビフィズス菌(生菌)利用食品	
③包装形態	パウチ容器	
④内容量	60 カプセル [1 カプセル重量 246 mg (うち内容量 200 mg)]	14 カプセル [1 カプセル重量 246 mg (うち内容量 200 mg)]
⑤カロリー	1.5kcal/2 カプセル	
⑥保存方法	高温・多湿・直射日光を避けて保存してください。	
⑦賞味期限	24 ヶ月	
⑧主要ターゲット	大腸の腸内環境を改善したい人	
⑨主要売場	森永乳業の通信販売サイト・ ECプラットフォーム内の森永乳業通販公式ショップ	
⑩通信販売価格	3,670 円(税込)	1,200 円(税込)
⑪発売日・地区	2 月 1 日(火)・全国	
⑫JAN コード	4902720150767	4902720150774

4. 商品ラインアップ

* 2022年1月11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 ヨーグルト 便通改善 / 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KF / 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 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



※左から ビヒダス ヨーグルト4ポット アロエ / ナタデココ / バラエティパック / ストロベリー+ブルーベリー



※左から ビヒダス ヨーグルト 4ポット プレーン加糖 / プレーン砂糖不使用 / 白桃+黄桃



※森永ビヒダス 大腸のキホン



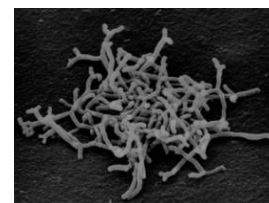
<参考>

■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、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

当社独自の『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』はヒトのおなかにも生息するビフィズス菌など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	乳児から「ビフィズス菌 BB536」を発見
1971年	ビフィズス菌入りヨーグルトを発売
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 関与成分:「ビフィズス菌 BB536」
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 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。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。 関与成分:「ビフィズス菌 MCC1274(<i>B. breve</i>)」
2022年	・機能性表示食品「ビヒダスヨーグルト KF」発売。関与成分:「ビフィズス菌 BB536」