

2022年10月4日

“世界初”※<sup>1</sup>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  
ヨーグルトから待望のドリンクタイプが登場！

## 「ビヒダス ヨーグルト KF ドリンクタイプ」

10月11日(火)より新発売

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、機能性表示食品「ビヒダス ヨーグルト KF ドリンクタイプ」を10月11日(火)より全国で新発売します。

森永乳業は50年以上にわたって取り組んできた腸内細菌(腸内フローラ)やビフィズス菌研究を通じて、森永乳業独自のビフィズス菌である『ビフィズス菌 BB536』が、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ました。2022年1月には、年々増加傾向にある鼻の不快感でお困りの方々を身近な食でサポートしたいという思いから、“世界初”※<sup>1</sup>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ヨーグルト「ビヒダス ヨーグルト KF」を発売しました。発売以来、季節を問わず年間を通じて安定した売上で推移し、多くの方からご支持いただいています。

「ビヒダス ヨーグルト KF」シリーズは、どちらも『ビフィズス菌 BB536』を関与成分とし、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ことを謳った機能性表示食品です。このたび、新発売するドリンクタイプと、2022年1月に発売した食べるタイプの2種類がございますので、お好みに合わせてお召し上がりください。

※<sup>1</sup>「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)



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※<sup>2</sup>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。

※<sup>2</sup> 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「**ビヒダス ヨーグルト KF**」シリーズは、世界初<sup>※1</sup>「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ヨーグルトです。

### ②本品の届出内容

届出番号:F513 森永ビヒダスヨーグルト KF

届出番号:F514 森永ビヒダスヨーグルト KF ドリンクタイプ

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、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や、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 40 億個

### ◆サステナビリティへの取り組み

石油由来プラスチック使用量削減の取り組みとして、2021 年 5 月より利根工場で製造するドリンクヨーグルトは軽量化したペットボトル容器に切り替えており、9 月に全て軽量化した容器に替わりました。ペットボトル容器 1 個当たりの重量が 10.0g から 8.5g となり、石油由来プラスチック使用量を 15%削減しています<sup>※3</sup>。

※3 当社調べ

## 2. 商品概要

①商品名	ビヒダス ヨーグルト KF ドリンクタイプ
②種類別	発酵乳
③包装形態	ペットボトル、プラ蓋
④内容量	100g
⑤エネルギー	65kcal
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	19 日間
⑧主要ターゲット	食品で花粉、ホコリ、ハウスダスト対策を行いたい方
⑨主要売場	量販店、コンビニエンスストア、一般小売店
⑩希望小売価格	133 円(税別)
⑪発売日・地区	10 月 11 日(火)・全国
⑫JAN コード	49836776

**世界初!**

花粉 ホコリ ハウスダスト

などによる  
**鼻の不快感を軽減**

NEW

森永 ビヒダス  
ヨーグルト KF

花粉・ホコリ・ハウスダスト  
による鼻の不快感軽減

大腸・腸内環境

50th Anniversary 森永 ビヒダスヨーグルト KF

森永乳業

3. 商品ラインアップ \* 2022年10月11日時点

NEW



※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 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 / ビヒダス ヨーグルト 便通改善 脂肪ゼロ ドリンクタイプ / ビヒダス ヨーグルト 便通改善  
脂肪ゼロ / ビヒダス ヨーグルト KF ドリンクタイプ / ビヒダス ヨーグルト KF



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



※左から ビヒダス ヨーグルト 4ポット 白桃+黄桃 / プレーン加糖 / ビヒダス ヨーグルト ざく盛りフルーツ / ビヒダス のむヨーグルト  
脂肪ゼロ / 鉄分+カルシウム ブルーン味 / ビタミン C+ビタミン E レモン味

<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』はヒトのおなかに棲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・オフィシエ章(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	・「ビフィズス菌 BB536」が中国「新食品原料」に登録 ・「ビフィズス菌 MCC1274」が米国 FDA の安全性認可制度で GRAS を取得 ・「ビフィズス菌 M-63」米国 FDA の安全性認可制度で infant GRAS を取得

## 4. お問い合わせ先

<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
<「ビヒダス ヨーグルト」ウェブサイト>	<a href="https://bifidus.jp/">https://bifidus.jp/</a>
<「ビヒダス ヨーグルト KF」ウェブサイト>	<a href="https://bifidus.jp/kf/">https://bifidus.jp/kf/</a>

以上