

2025年3月6日

「ビヒダス」ブランドより 「ホエイ」などをビフィズス菌で発酵させて生まれた健康飲料

「ビヒダス 発酵酢ドリンク ざくろ味」 「ビヒダス 発酵酢ドリンク マスカット味」

4月1日(火)より全国にて新発売

森永乳業は、機能性表示食品の「ビヒダス 発酵酢ドリンク ざくろ味」「ビヒダス 発酵酢ドリンク マスカット味」を、4月1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目撃されます。中でも、ビネガードリンク(コンク・市販用)市場は10年で約4.5倍と大幅伸長^{※1}しており、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とみています。

さらに、当社の調査によると、「腸・おなかから健康になりたい」と思われている方は約70%^{※2}にのぼり、「腸・おなか」を起点とする健康に関する興味・関心の高さがうかがえます。

※1 (株)富士経済 2025年食品マーケティング便覧 No.3 (2013年~2023年)

※2 当社調べ 2024年10月 n=8,460

このような背景から、当社の代表的なブランドである「ビヒダス」シリーズから1本で手軽に3つの健康機能^{※3}を取り入れられる、「ビヒダス 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ました。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、ミルク感がありつつ甘酸っぱい味わいです。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。

本品にはビフィズス菌 BB536 と酢酸が含まれます。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、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)を減少させる機能があることが報告されています。



1本で手軽に3つの健康機能を取り入れたい方は、ぜひ「ビヒダス 発酵酢ドリンク ざくろ味」「ビヒダス 発酵酢ドリンク マスカット味」をお試ください。

※3 本商品は、「ビフィズス菌 BB536」と酢酸を機能性関与成分とした機能性表示食品です。「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、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)を減少させる機能があることが報告されています。

1. 商品特長

①「ビフィズス菌 BB536」と酢酸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: J897(ビヒダス 発酵酢ドリンク ざくろ味)

J898(ビヒダス 発酵酢ドリンク マスカット味)

届出表示: 本品にはビフィズス菌 BB536 と酢酸が含まれます。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、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)を減少させる機能があることが報告されています。

機能性関与成分: ビフィズス菌 BB536、酢酸

- ・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』で丁寧に発酵させることにより生まれました。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、ミルク感がありつつ甘酸っぱい味わいです。

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るので、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	ビヒダス 発酵酢ドリンク ざくろ味	ビヒダス 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	テトラトップ	
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 1 日(火)・全国	
⑫JAN コード	4902720 163156	4902720 163170

3. 参考情報

<開発秘話>

「ビヒダス 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想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想いがありました。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誕生しました。

<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>

<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/>

以上