

2026 年 10 月 29 日

2 種類のビフィズス菌で、おなかの脂肪と腸を W でケア！

「ビヒダス W のビフィズス菌 腸から Re:Body(リ・ボディ)」

11 月 9 日(月)より森永乳業の通信販売サイトにて新発売

森永乳業は、機能性表示食品のサプリメント「ビヒダス W のビフィズス菌 腸から Re:Body(リ・ボディ)」を、11 月 9 日(月)より、森永乳業の通信販売サイト(<https://kenko.morinagamilk.co.jp>)にて新発売いたします。

2026 年 4 月に発売した「ビヒダスヨーグルト W のビフィズス菌」は、年齢とともにカラダの変化が気になってきた方々の、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た機能性表示食品です。『ビフィズス菌 BB536』と『ビフィズス菌 MCC1274』を配合し、日本で初めて※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 つが報告された機能性ヨーグルトとして、発売以降、大変ご好評いただいております。

※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)

ヨーグルトのご好評を受け、手軽に継続してビフィズス菌を摂取いただけるよう、サプリメント形態で商品化しました。この度発売するサプリメント「ビヒダス W のビフィズス菌 腸から Re:Body(リ・ボディ)」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。1 日 2 粒で腸から太りにくいカラダづくりをサポート※2 します。

※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



ぜひ、手軽に摂取できる「ビヒダス W のビフィズス菌 腸から Re:Body(リ・ボディ)」をお試しいただき、日々の健康サポートにお役立てください。

1. 商品特長

「ビヒダス W のビフィズス菌 腸から Re:Body(リ・ボディ)」

●届出番号:K645

●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

●1 日 2 粒を目安に、水などと一緒に召し上がってください。

- ・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で確認できます。
- ・医薬品ではありません。

2. 商品概要

①商品名	ビヒダス W のビフィズス菌 腸から Re:Body(リ・ボディ)
②名称	ビフィズス菌(生菌)含有食品
③包装形態	アルミパウチ袋
④内容量	14.5g(60 粒)
⑤エネルギー	1.2〜2.5kcal(2 粒当たり)
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 か月
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	森永乳業の通信販売サイト
⑩通信販売価格	4,980 円(税込)
⑪発売日	11 月 9 日(月)
⑫JAN コード	4902720169165

3. 参考

■「ビヒダスヨーグルト W のビフィズス菌」

「ビヒダスヨーグルト W のビフィズス菌」は、おなかから健康をサポートする「ビヒダス ヨーグルト」シリーズの大容量プレーンタイプとしては 17 年ぶりの新商品として、2026 年 4 月に発売しました。

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』により腸からおなかの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召し上がりいただけます。



■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 (Human-Residential Bifidobacteria, HRB) 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^{※3} です。

※3 (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。

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 :0120-369-592

＜森永乳業の通信販売サイト＞ <https://kenko.morinagamilk.co.jp>

以上