

2020年4月

カルシウム量、なんと牛乳の2倍(※1)！  
「ビースリー® スマートヨーグルト」  
「ビースリー® のむスマートヨーグルト」  
5月18日(月)よりリニューアル発売

森永乳業は、宅配専用商品「ビースリー® スマートヨーグルト」「ビースリー® のむスマートヨーグルト」を、5月18日(月)より沖縄を除く全国にてリニューアル発売いたします。

※1 各商品と同量の日本食品標準成分表 2015 の普通牛乳に対して

宅配市場は、高齢化の進行、共働き世帯の増加、在宅勤務等の働き方の多様化などに伴い注目が高まっています。森永乳業の宅配では、継続摂取いただきたい“ラクトフェリン”や“ビフィズス菌 BB536”、“シールド乳酸菌®”などを配合した付加価値の高いミルクやヨーグルトをはじめ、計100種類以上の商品を販売しています。

乳酸菌・ビフィズス菌含有食品市場は、健康志向の高まりやプロバイオティクス商品の拡大を背景に成長しており、8,000億円にも迫ると予測されています(※2)。森永乳業は、50年以上にわたり、健康に役立つ善玉菌の代表格でお腹の環境を整えるビフィズス菌や、腸内フローラの研究を続けており、その中で数千種類ものビフィズス菌や乳酸菌の中からたどり着いたのが、特許を取得している「ビフィズス菌 B-3」です。「ビフィズス菌 B-3」は、健康的なカラダづくりをサポートします。

※2 ㈱富士経済「乳酸菌・ビフィズス菌含有食品市場調査」

「ビースリー® スマートヨーグルト」「ビースリー® のむスマートヨーグルト」は、当社独自の「ビフィズス菌 B-3」を配合したヨーグルトです。このたびのリニューアルでは、カルシウムの量を変更し、牛乳の2倍(※1)配合しました。香料や人工甘味料を使用せず、ミルク本来のやさしい味わいで継続して飲み続けられるように仕上げました。

ぜひ、新しくなった「ビースリー® スマートヨーグルト」「ビースリー® のむスマートヨーグルト」を継続してお召し上がりいただき、健康でスマートな毎日のためにお役立てください。



## 1. 商品特長(2品共通)

- ① 理想の健康スタイルを目指す方向けのヨーグルトです。
- ② 世界 19 カ国で特許を取得している「ビフィズス菌 B-3」を配合しています。(※2019年6月3日現在)
- ③ 1品食べきり・飲みきりサイズのため継続してお召し上がりいただけます。
- ④ カルシウム量を、牛乳の2倍(※1)に変更しています。  
(「ビースリー® スマートヨーグルト」:201 mg、「ビースリー® のむスマートヨーグルト」:243 mg)
- ⑤ 「ビースリー® のむスマートヨーグルト」は、お客さまからの声をもとに、容器をプラスチックボトル・アルミ蓋からペットボトル・プラスチック蓋に変更し、さらに開けやすく、握りやすく改良しました。
- ⑥ 宅配専用商品です。
- ⑦ 香料、人工甘味料不使用です。

## 2. 商品概要

① 商品名	ビースリー® スマートヨーグルト	ビースリー® のむスマートヨーグルト
② 種類別/名称	発酵乳	
③ 内容量	80g	100g
④ 主要ターゲット	50代以上の男女	
⑤ 主要売場	宅配	
⑥ 発売日・地区	5月18日(月)・全国(沖縄除く)	
⑦ 保存方法	要冷蔵 10℃以下	
⑧ 賞味期限	17日間	19日間
⑨ 包装形態	紙カップ、プラ蓋	ペットボトル、プラ蓋
⑩ カロリー	64kcal	64kcal
⑪ 希望小売価格	オープン価格	

## 3. お問い合わせ先

《商品に関するお問い合わせ先》

森永乳業株式会社 広報 IR 部 佐藤 Tel.03-3798-0126  
市乳マーケティンググループ 堀江

《宅配に関するお客さまからのお申し込み、お問い合わせ先》

森永乳業株式会社 宅配専用 フリーダイヤル0120-369-465 \*受付時間 月～金曜 10:00～16:00(祝日を除く)  
森永宅配ホームページ <https://takuhaimilk.ne.jp>

以上

### 参考

#### <ビフィズス菌 BB536>

ビフィズス菌は主にヒトや動物の腸内にすんでおり、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。

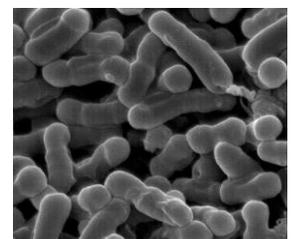
ビフィズス菌は健康に役立つ善玉菌の代表格です。



ビフィズス菌 BB536

#### <ビフィズス菌 B-3>

「ビフィズス菌 B-3」は当社が特許を取得 (特許第 4834798 号)した健康な乳児から発見されたビフィズス菌です。



ビフィズス菌 B-3