

2021年12月

## 50年以上のビフィズス菌研究を誇る森永乳業 花粉、ホコリ、ハウスダストが気になる方向けの「ビヒダスヨーグルト」 「ビヒダスヨーグルト KF」

～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“世界初”※1のヨーグルト～  
2022年1月11日(火)発売

森永乳業は、“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、2022年1月11日(火)より全国で新発売します。

日本耳鼻咽喉科免疫アレルギー感染症学会が公開している、2021年版アレルギー性鼻炎ガイドによると、約20年間の調査結果において、スギ花粉症の有病率は1998年16.2%、2008年26.5%、2019年38.8%であり、通年性アレルギー性鼻炎の有病率が、1998年18.7%、2008年23.4%、2019年24.5%と増えていることがわかります。※2

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」では、2006年から2020年にかけて花粉、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てきました。その「ビフィズス菌 BB536」を配合した「ビヒダスヨーグルト」は、2021年9月、“大腸から日々の健康をサポートするビフィズス菌入りヨーグルトであること”をよりわかりやすくお伝えするために、“大腸にはビフィズス菌”のアテンションを付けたデザインにリニューアルしています。

新商品「ビヒダスヨーグルト KF」は、「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。毎日継続して食べていただけるよう、程よい甘さに仕上げています。ぜひお召し上がりください。

※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)

※2 日本耳鼻咽喉科免疫アレルギー感染症学会 2021年版アレルギー性鼻炎ガイド [https://allergyportal.jp/documents/bien\\_guide\\_2021.pdf](https://allergyportal.jp/documents/bien_guide_2021.pdf)



## 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、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、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※3 です。

※3 (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」鼻の不快感を軽減する作用に関する臨床試験結果>

#### ・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

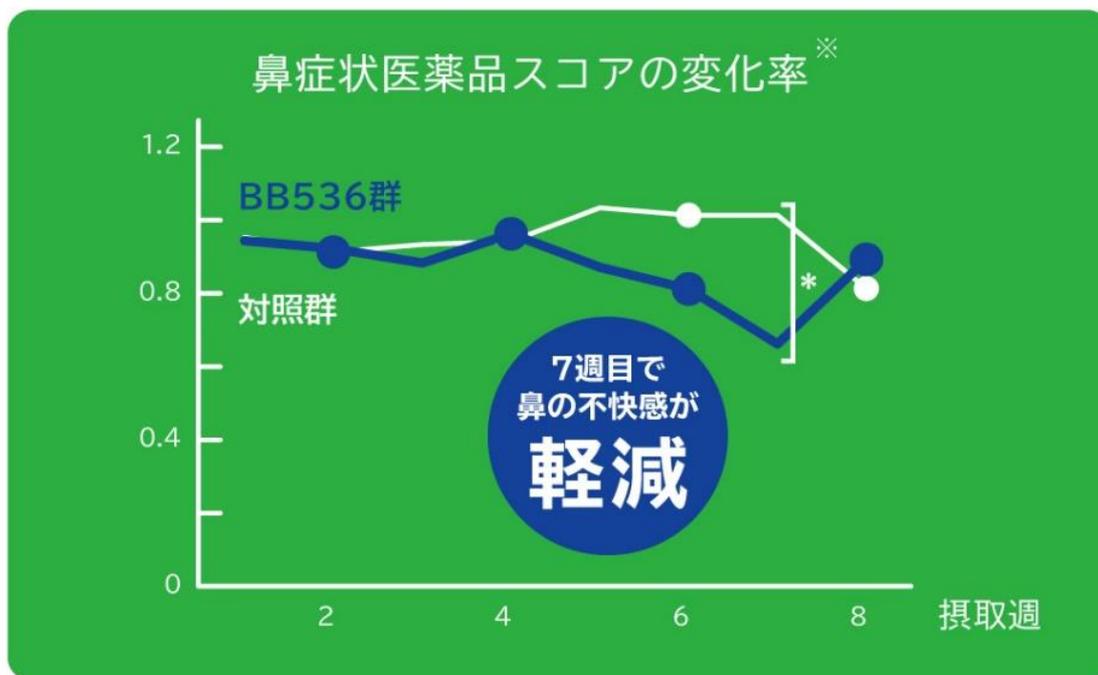
試験食品摂取 : 対象者をランダムに 2 群に分け、ビフィズス菌 BB536 を 20 億個含むドリンクヨーグルト  
または、ビフィズス菌を含まないドリンクヨーグルトを 1 日 2 個、8 週間摂取

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。

## 臨床試験結果



※ 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方 摂取期間:8週間 \*P<0.05 vs 対照群 研究レビュー採用論文のデータから抜粋

<作用メカニズム>

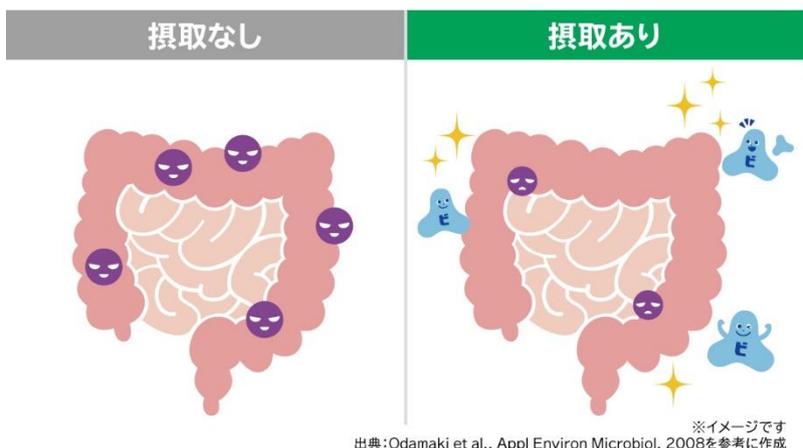
① 細胞バランスを整える

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 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」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



### 3. 商品概要

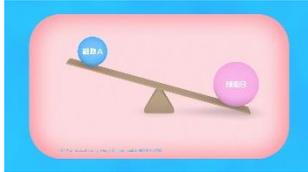
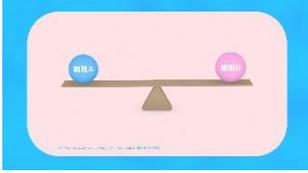
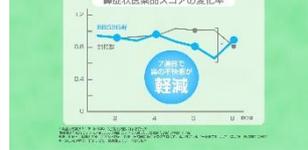
①商品名	ビヒダスヨーグルト KF
②種類別	発酵乳
③包装形態	紙カップ・アルミ蓋
④内容量	100g
⑤カロリー	90kcal
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	17 日間
⑧主要ターゲット	食品で花粉・ホコリ・ハウスダスト対策を行いたい方
⑨主要売場	量販店、コンビニエンスストア、一般小売店
⑩希望小売価格	133 円(税別)
⑪発売日・地区	2022 年 1 月 11 日(火)・全国
⑫JAN コード	4902720 148849

### 4. TVCM

TVCM では世界初※1 の登場感と、ビフィズス菌 BB536 が崩れた細胞バランスを整えるメカニズムを訴求し、信頼感を醸成していただけるように仕上げています。近年増加している社会課題の解決に貢献する可能性をもつ新商品を、より多くの方に知っていただきたいという思いで制作しています。ぜひご覧ください。

BS の TVCM(60 秒)は 2022 年 1 月 15 日(土)以降、順次全国で放映します。

<ストーリーボード(60 秒)>

<p>①  森永乳業から朗報です</p>	<p>⑦  細胞のバランスが崩れる</p>
<p>②  世界初、花粉、ホコリ、ハウスダストなどによる</p>	<p>⑧  反応が過剰になってしまうことがあります。</p>
<p>③  鼻の不快感を軽減するビヒダスが開発されました。</p>	<p>⑨  そこで、ビフィズス菌 BB536 が様々な細胞に働きかけ</p>
<p>④  それが、緑のビヒダスヨーグルト</p>	<p>⑩  崩れたバランスを整えます。</p>
<p>⑤  ビフィズス菌研究 50 年の森永乳業から、世界初のビックニュースです。</p>	<p>⑪  その結果、</p>
<p>⑥  花粉、ホコリ、ハウスダストなどが体内に入ると、</p>	<p>⑫  鼻の不快感を軽減することが報告されています。</p>

## 5. 7日間無料モニターキャンペーン

概要:鼻の不快感が気になりだす季節に商品をお試しいただくきっかけとするために、2022年1月11日(火)から無料モニターキャンペーンを実施します。

メールアドレスから応募いただくことができ、その場で当選結果を通知します。応募者の中から抽選で333名様に、「ビヒダスヨーグルト KF」7個が当たります。さらに、当選者のうちアンケートに回答いただいた方に、Wチャンスでクオカード(500円分)が抽選で50名様に当たります。

キャンペーンWEBサイトURL: <https://kfcampaign.bifidus.jp>

実施期間:2022年1月11日(火)10:00~3月31日(木)17:00

## 6. 商品ラインアップ

\* 2021年12月21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

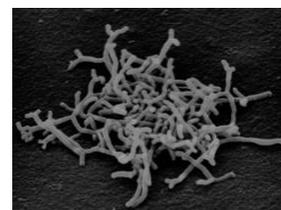
<参考>

## ■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> )」

## 7. お問い合わせ先

森永乳業株式会社 広報 IR 部 見上 TEL 03-3798-0126 ✉pr@morinagamiik.co.jp  
中長期ウェルネスマーケティンググループ 飯吉

<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>

<「ビヒダス ヨーグルト」ウェブサイト> <https://bifidus.jp/>

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

以上