

2013年3月

腸内リスクを低減するビフィズス菌 BB536 配合
「森永ビヒダスヨーグルト 4 ポット」シリーズから新しい味わいが登場

コリコリとした食感が楽しめる
「森永ビヒダス ナタデココヨーグルト 4 ポット 2 種のアソート」
3月18日週より順次、新発売のお知らせ

森永乳業は、『ビフィズス菌 BB536(ビフィドバクテリウム・ロンガム BB536)』を配合した『森永ビヒダスヨーグルト』シリーズから「森永ビヒダス ナタデココヨーグルト 4 ポット 2 種のアソート」を3月18日週より順次、新発売いたします。

『森永ビヒダスヨーグルト』シリーズは、『ビフィズス菌BB536(ビフィドバクテリウム・ロンガムBB536)』を配合したヨーグルトです。人間の腸内には数百種類、100兆個以上もの細菌が棲んでいます。その中でもビフィズス菌は健康のために働く善玉菌の代表格で、大腸内の悪玉菌の増加を抑え、腸内の環境を整えます。さらに、弊社独自のビフィズス菌BB536は、他のビフィズス菌に比べ、酸や酸素に強く、生きたまま大腸に到達できる菌です。大腸のリスク菌である毒素産生型フラジリス菌(ETBF菌)などの悪玉菌を減少させる研究結果が得られています。

2011年度の4ポットヨーグルト市場は、2008年度に対して約150%(※容量ベース・森永乳業調べ)と伸長しており、ヨーグルト市場全体の約20%(※容量ベース・森永乳業調べ)を占めるにいたっています。



1.商品特長

- ① コリコリとした食感が楽しめるナタデココの2種のアソートタイプです。
- ② パインアップル風味と、グレープフルーツ風味の2種類の味が楽しめます。
- ③ 撥水性機能を有する「TOYAL LOTUS®」*を取り入れた蓋材です。開封時に、蓋の内側にヨーグルトが付着しにくいため、蓋についたヨーグルトを取るストレスが軽減されます。

*「TOYAL LOTUS®」

東洋アルミニウム株式会社と森永乳業株式会社の共同で製品化に取り組んだ、撥水性機能を有する包装材料です。アルミ蓋の最内面の樹脂に撥水加工を施すことにより、画期的な撥水性蓋材を実現しました。蓋材の最内面にはナレベルの凹凸が無数にあり、ヨーグルトが付着してもすぐに転げ落ちるように脱落します。

<参考>

■ビフィズス菌

ビフィズス菌は、乳酸や酢酸といった有機酸を生成し、有害菌の増殖を防ぎ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という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ないことはあまり知られていません。ビフィズス菌は健康のために働く善玉菌の代表格で、大腸内の悪玉菌の増加を抑え、腸内の環境を整えます。

■ビフィズス菌 BB536

ビフィズス菌の中でも、当社が使用している『ビフィズス菌BB536』は、健康な乳幼児から発見されたヒト由来のビフィズス菌です。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、他のビフィズス菌に比べ、酸や酸素に強く、生きたまま大腸に到達できる菌です。

2.商品概要

①商品名	森永ビヒダス ナタデココヨーグルト 4ポット 2種のアソート
②種類別	はっ酵乳
③包装形態	フォームシール容器、紙フタ
④内容量	80g×4
⑤カロリー	ナタデココ 60kcal (80g あたり) / ナタデココ&グレープフルーツ 60kcal (80g あたり)
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	21 日間
⑧主要ターゲット	ファミリー
⑨主要売場	量販店、一般小売店
⑩希望小売価格	240 円 (税別)
⑪発売日・地区	3 月 18 日 週より順次・全国
※JANコード	4902720 094160

3.ウェブサイト

<森永乳業ウェブサイト> <http://www.morinagamilk.co.jp>

<森永ビヒダスヨーグルトウェブサイト> <http://bifidus.jp/>

以上