

2016年9月

ビービーゴーサンロク
『ビフィズス菌 B B 5 3 6』配合の「ビヒダス ヨーグルト」シリーズより
“食べる”、“飲む”に続く、**新提案“かける”タイプのヨーグルト！**

「ビヒダス とろっとかける プレーンヨーグルト」

9月13日(火)より順次、新発売

森永乳業は、『ビフィズス菌 BB536』を配合した「ビヒダス ヨーグルト」シリーズより、「ビヒダス とろっとかける プレーンヨーグルト」を、9月13日(火)に東海・北陸以東、9月20日(火)に関西以西にて新発売いたします。

新商品「ビヒダス とろっとかける プレーンヨーグルト」は、ボトルタイプのキャップ付き紙容器(以下ボトル容器)入りで、ヨーグルトカテゴリーにおける、“食べる”、“飲む”に続く、**新提案“かける”タイプのプレーンヨーグルト**です。

このたび実施した調査(※1)などで、子どものいる主婦に大容量プレーンヨーグルトの不満点を聞いたところ、「取り分けが面倒」、「取り分けに使うスプーンの洗いの物が増えて手間」、「取り分けを面倒臭がり、夫や子供が自分でやらない」といった点が挙がりました。一方、大容量プレーンヨーグルトの食べ方においては、何も加えずそのまま食べる、はちみつ・ジャム・砂糖を加える、などの定番の食べ方以外に、最近では、グラノーラやシリアルに加えるといった広がりを見せており、大容量プレーンヨーグルトユーザーの20%がグラノーラやシリアルにかけている実態も分かりました。(※2) このことから、今後は“かける”食べ方への広がりが期待できます。

※1 当社調べ 2016年3月 n=60

※2 当社調べ 2015年8月 n=1,749、2015年9月 n=1,200

そこで、当社では、大容量プレーンヨーグルトの不満解消や使用シーンの変化への対応として、ヨーグルトの粘度を調整し、ボトル容器を採用した、“かける”タイプのプレーンヨーグルト「ビヒダス とろっとかける プレーンヨーグルト」を開発しました。風味は、酸味が少なく、まろやかな味わいでとろとした粘度のため、そのまま召し上がっていただくだけでなく、料理や調味料にも最適です。

実際に使っていただいたところ、95%の方がおいしいと評価、購入意向は85%となりました。普段通りに使用するだけでなく、「シリアル、グラノーラ、パンケーキにかけて」、「ドレッシングの隠し味に」、「マヨネーズ代わりに」など、幅広い用途に使用される方もいらっしゃいました。(※1)

新提案、“かける”タイプの「ビヒダス とろっとかける プレーンヨーグルト」は、取り分けのスプーンを使わずに片手でかけられる“手軽さ”や“簡便性”、適度な粘度とまろやかな風味による“幅広い活用法”をご提供いたします。ぜひ、“かける”ヨーグルトをお試しくささい。



1. 商品特長

- ① 1969年に当社が健康な乳児より発見した、『ビフィズス菌 BB536』を配合した「ビヒダス ヨーグルト」シリーズの新提案“かける”タイプのプレーンヨーグルトです。
- ② ボトル容器入りで、適度な粘度のヨーグルトだから、取り分けのスプーンを使わずに、片手でかけるだけという“手軽さ”と“簡便性”をご提供いたします。
- ③ 余計な洗い物を増やさないので、忙しい朝の食事準備や片づけの手間を省きます。
- ④ 酸味を抑えたまろやかな味わいなので、そのまま食べることはもちろん、料理や調味料にもご使用いただけ、大人から子どもまで幅広い世代の方にお召しあがりいただけます。
- ⑤ 砂糖、香料不使用。

2. 商品概要

| | |
|----------|--|
| ①商品名 | ビヒダス とろっとかける プレーンヨーグルト |
| ②種類別 | はっ酵乳 |
| ③包装形態 | キャップ付き紙容器 |
| ④内容量 | 400g |
| ⑤カロリー | 70kcal (100g 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 | 20～40代主婦、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 | 210円(税別) |
| ⑪発売日・地区 | 9月13日(火)・北海道、東北、関東、東海、北陸 9月20日(火)・関西、中国、四国、九州 |
| ⑫JANコード | 4902720 126335 |

3. 「ビヒダス ヨーグルト」シリーズについて

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、当社独自の『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。腸内の善玉菌を増やし、悪玉菌を追い出します。「ビヒダス ヨーグルト」にはこの『ビフィズス菌 BB536』を配合しています。

<商品ラインナップ>



※左から ビヒダス プレーンヨーグルト(400g)/ ビヒダス プレーンヨーグルト 脂肪ゼロ(400g)/ ビヒダス プレーンヨーグルト 加糖 (112g) / ビヒダス とろっとかける プレーンヨーグルト(400g)



※左から ビヒダス ヨーグルト アロエ 4ポット(75g×4) / ビヒダス ヨーグルト ナタデココ 4ポット(75g×4) / ビヒダス ヨーグルト パラエティパック 4ポット(75g×4) / ビヒダス ヨーグルト ストロベリー+ブルーベリー 4ポット(75g×4)



※左から ビヒダス ヨーグルト ピーチミックス+パイン 4ポット(75g×4) / ビヒダス ヨーグルト プレーン 加糖 4ポット(75g×4) /
 ビヒダス ヨーグルト CREAMY バニラ 4ポット(75g×4) / ビヒダス ヨーグルト CREAMY いちご 4ポット(75g×4)

<参考>

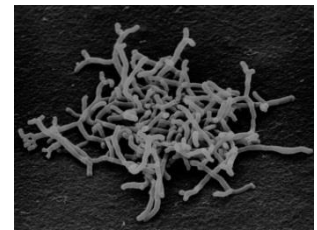
■ビフィズス菌

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

当社が使用している『ビフィズス菌 BB536』は、健康な乳児から発見されたヒト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、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。



<ビフィズス菌 BB536>

■森永乳業とビフィズス菌

| 年度 | 内容 |
|-------|---|
| 1969年 | 健康な乳児から『ビフィズス菌 BB536』を発見。 |
| 1971年 | 日本で初めてビフィズス菌入りヨーグルト発売。 |
| 1978年 | ビフィズス菌 BB536 入り「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・オフィシエ章(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 | 『ビフィズス菌 BB536』入りヨーグルトが特定保健用食品として許可。 |
| 2007年 | 『ビフィズス菌 BB536』が米国の安全評価制度で GRAS 認定。 |
| 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受賞。 |

以上