

2025年4月11日

研究結果で掲載しておりました図に一部誤りがありましたので、内容を更新いたしました。

## 50年以上のビフィズス菌研究を誇る森永乳業 認知機能<sup>※1</sup>を維持することが報告された「ビフィズス菌 MCC1274」 「認知機能対策ヨーグルト ドリンクタイプ」

4月15日(火)より全国にて新発売

森永乳業は、“加齢に伴い低下する認知機能の一部(記憶力<sup>※2</sup>・空間認識力)を維持することを表示した”機能性表示食品「認知機能対策ヨーグルト ドリンクタイプ」を、4月15日(火)より全国で新発売します。

※1 加齢に伴い低下する認知機能の一部(記憶力・空間認識力)

※2 記憶力とは、見たり聞いたりした内容を記憶し、思い出す力のこと。

当社は、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います。近年、腸内細菌に関する研究が飛躍的に発展していますが、特に脳と腸が密接に影響を及ぼし合う関係を“脳腸相関”が注目されています。当社では、腸から脳機能への研究を深める中で、保有する数千株の菌株から認知機能への作用が期待できる「ビフィズス菌 MCC1274」を2015年に特定しました。なお、認知機能サポートに関連する健康志向食品市場は、この5年間で約6倍<sup>※3</sup>に拡大しております。

このような背景から、森永乳業独自の「ビフィズス菌 MCC1274」を機能性関与成分とし、“加齢に伴い低下する認知機能の一部(記憶力<sup>※2</sup>・空間認識力)を維持することを表示した機能性表示食品”である「認知機能対策ヨーグルト ドリンクタイプ」を新発売します。緑色で爽やかなブランドカラーは、健康的で前向きなイメージを表現しました。また、飲み続けやすいよう、砂糖を使用せずにさっぱりとした味わいに仕上げました。

※3 富士経済 H・B フーズマーケティング便覧 2025 No.2 (2018年～2023年)健康志向食品市場(一般加工品の形態で機能性を訴求する食品・ドリンク類)販売金額



# 1. 森永乳業独自の機能性素材「ビフィズス菌 MCC1274」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、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は世界 No.1※4 です。

※4 (株)ナレッジワイヤ調べ、2025 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 MCC1274」臨床試験結果>

### ・研究方法

対象者 : 軽度認知障害の疑いがある 50 歳以上 79 歳の男女 80 名

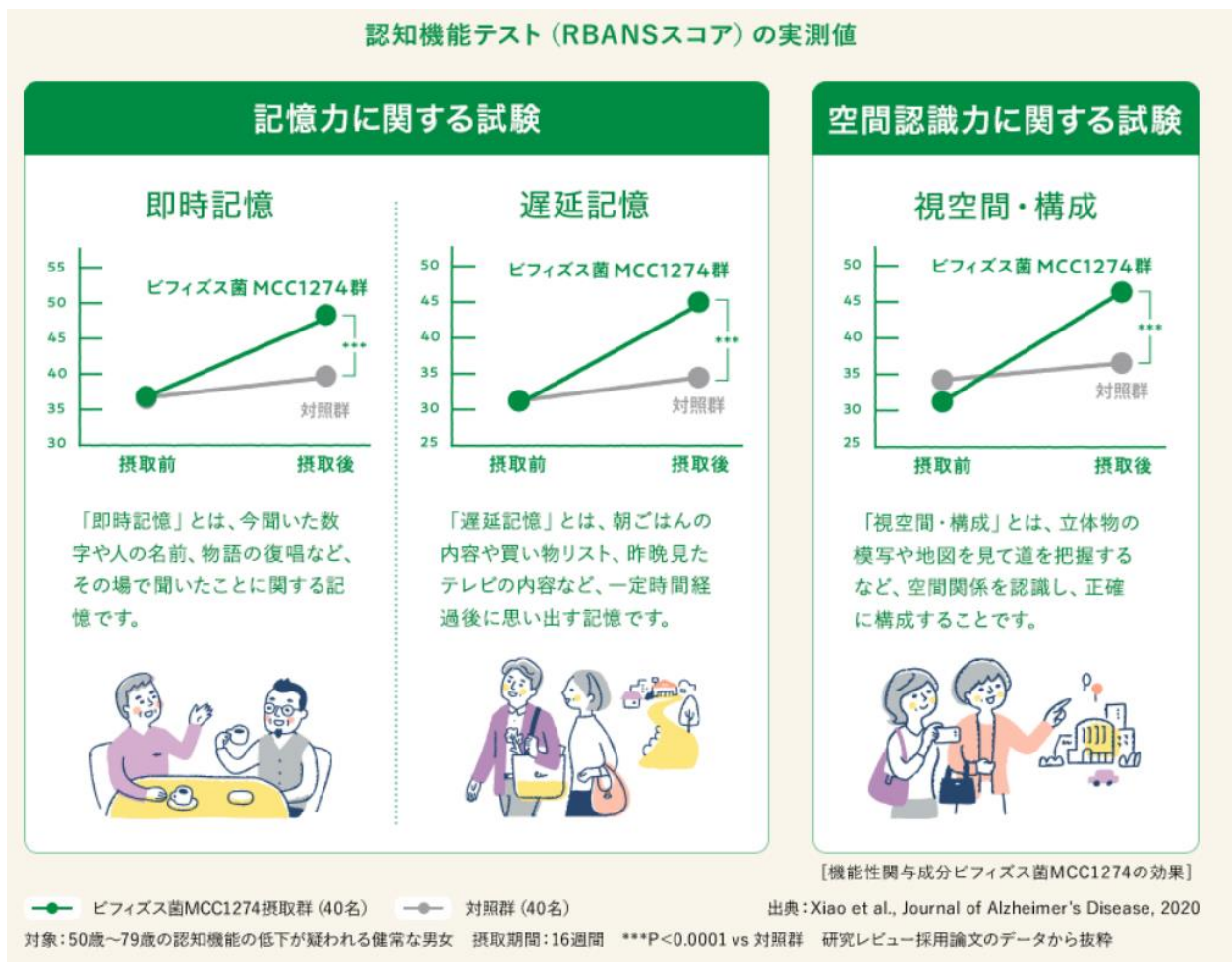
試験デザイン : プラセボ対照ランダム化二重盲検並行群間比較試験

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 MCC1274 を 100 億個含むカプセルまたは、ビフィズス菌を含まないカプセルを 1 日 2 個、16 週間摂取

評価 : 摂取前と 16 週間摂取後に、神経心理検査の一種である『アーバンス神経心理テスト(RBANS)』※5 (主要評価項目)を用いて認知機能を評価。

### ・研究結果

概要: 『RBANS』による評価では、ビフィズス菌 MCC1274 の摂取により、プラセボ摂取群と比較して即時記憶、視空間・構成、遅延記憶を司る認知領域の点数が顕著に向上しました。



※5 標準化された認知機能検査のうちの 1 つ。総合評価点のほか、5 つのサブ領域(即時記憶、視空間・構成、注意、言語、遅延記憶)での評価も可能で、短時間(約 30 分)で実施でき、2 つの等質なフォームを有することから、学習効果も回避することができます。

## <「ビフィズス菌 MCC1274」の研究成果>

2021年6月には、日本認知症予防学会で優秀演題賞「浦上賞」を受賞。7月末に開催されたアルツハイマー病国際会議でも研究成果を発表しております。さらに、世界最大のアルツハイマー病の情報サイト「ALZFORUM」(<https://www.alzforum.org/>)にも取り上げられ、唯一のプロバイオティクス素材として紹介されています※6。2023年には「ウェルネスフードアワード 2023」において最優秀賞、および認知・睡眠部門で金賞を受賞しました。このように「ビフィズス菌 MCC1274」の研究成果は、国内外における研究者、医師、専門家の注目を浴びています。

※6 MDB社調べ、2020年11月時点

## 2. 商品特長

①認知機能の一部を維持する働きが報告された「ビフィズス菌 MCC1274」を含むドリンクヨーグルトです。

②本品(機能性表示食品)の届出内容

届出番号:J566(認知機能対策ヨーグルト ドリンクタイプ)

届出表示:本品に含まれるビフィズス菌 MCC1274 は、健常な中高年の方の加齢に伴い低下する認知機能の一部(記憶力※、空間認識力)を維持する働きが報告されています。

※記憶力とは、見たり聞いたりした内容を記憶し、思い出す力のことです。

機能性関与成分:ビフィズス菌 MCC1274

- ・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、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。
- ・本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

③飲み続けやすいよう、砂糖を使用せずにさっぱりとした味わいに仕上げました。

## 3. 商品概要

① 商品名	認知機能対策ヨーグルト ドリンクタイプ
② 種類別	発酵乳
③ 包装形態	ペットボトル、プラ蓋
④ 内容量	100g
⑤ エネルギー	40kcal(1本(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	脳機能の老化に関心があり、もの忘れなどの症状が気になる方
⑨ 主要売場	量販店・コンビニエンスストア・一般小売店・宅配
⑩ 希望小売価格	145円(税別)
⑪ 発売日・地区	4月15日(火)・全国
⑫ JANコード	4902720162937

<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

<認知機能対策ヨーグルトブランドサイト> <https://kioku-taisaku.jp/>

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

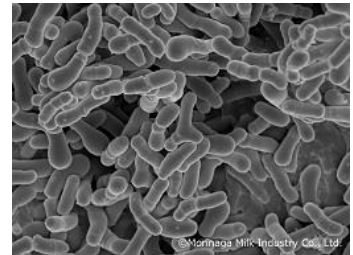
<参考>

## ■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 MCC1274

当社独自の「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。健常な中高年の方の加齢に伴い低下する認知機能の一部である記憶力(見たり聞いたりした内容を記憶し、思い出す力のこと)、空間認識力を維持する働きが報告されています。



## ■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	ビフィズス菌入り発酵乳を発売
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
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 機能性関与成分:「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。機能性関与成分:「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。 機能性関与成分:「ビフィズス菌 MCC1274」
2025年	・機能性表示食品「認知機能対策ヨーグルト ドリンクタイプ」発売。 機能性関与成分:「ビフィズス菌 MCC1274」

以上