

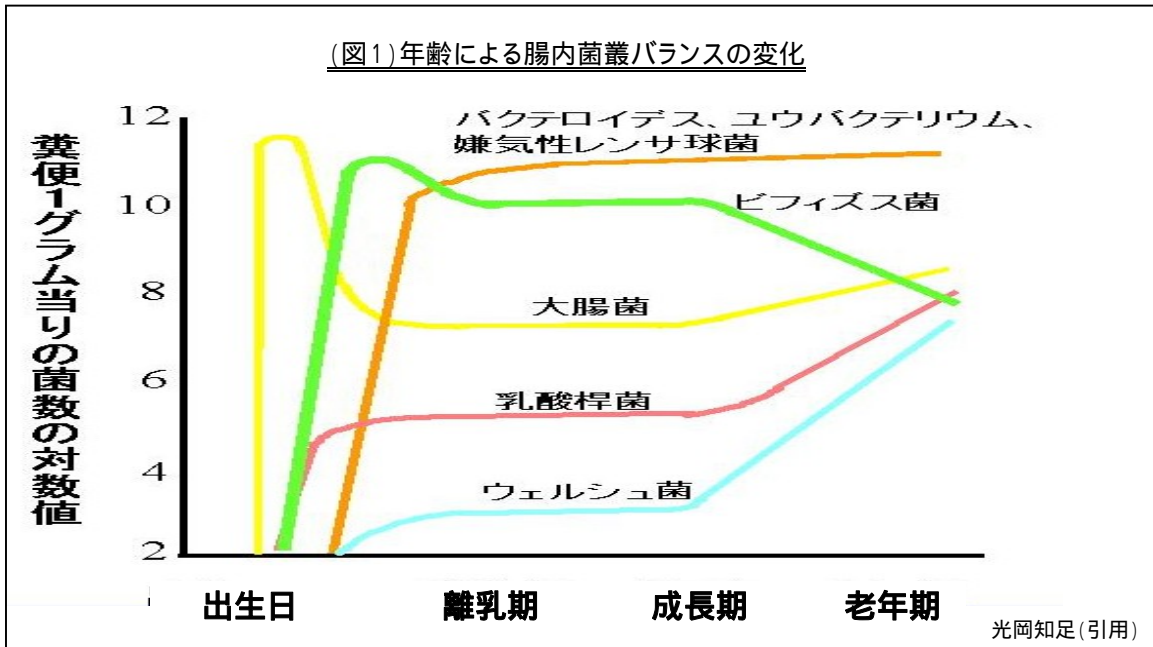
## 2. 商品概要

	新商品	リニューアル	パッケージリニューアル
商品名	なめらかビヒダス プレーンヨーグルト B B 536	ビヒダスヨーグルト B B 536	森永ビヒダスプレーン ヨーグルト B B 536
種類別	はっ酵乳		
包装形態	紙カップ、アルミふた、 紙スリーブ	紙カップ、アルミフタ	プラカップ、ふた、 オーバーキャップ
内容量	100g × 4 個	120g	500g
保存方法	要冷蔵 10 以下		
賞味期限	21 日間	17 日間	15 日間
カロリー	70kcal(1 カップ 100gあたり)	111kcal(1 個 120gあたり)	65kcal(100g)
主要ターゲット	ファミリー	健康意識の強い 30 代から 50 代男女	ファミリー
主要売場	量販店、一般小売店	量販店、CVS、一般小売店	量販店、一般小売店
希望小売価格	230 円 (税別)	100 円 (税別)	200 円 (税別)
発売日・地区	3月27日(火)関西、中国、四国 4月3日(火)関越、東京 4月10日(火)その他全国	3月27日(火)・全国	3月27日週順次・全国
JANコード	4902720 073653	4902720 073660	4902720 056847

参考資料

**加齢とともに減少するビフィズス菌**



人間の腸内には 100 種類、100 兆個以上もの細菌がすんでいます。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。しかし、ビフィズス菌は加齢とともに減少します。(図1)腸内環境をよい状態に保つためにもビフィズス菌を含む商品を毎日摂取することが大切です。



**すべてのヨーグルトにビフィズス菌が入っているわけではない!**

乳酸菌はヨーグルトを作る際に必要な菌ですが、すべてのヨーグルトに、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。

森永乳業の『ビヒダス』ヨーグルトシリーズは、独自技術により培養したヒトのおなかにすんでいるビフィズス菌BB536(ビフィドバクテリウム・ロンガム BB536)を使用し、菌が生きのまま腸まで届くヨーグルトです。

乳酸菌	ビフィズス菌
・糖を分離して、50%以上の乳酸を作り出す菌	・糖を分解して乳酸以外にも酢酸を多く作り出す菌
・通性嫌気性(酸素があっても生育できる)	・偏性嫌気性(酸素があると生育しにくい)
・代表菌種  乳酸桿菌:ブルガリア菌    乳酸球菌:サーモフィルス菌	・代表菌種  ロンガム菌

## 森永乳業のビフィズス菌研究の歴史

ビフィズス菌は酸や酸素を嫌う性質があり、牛乳・乳製品などの食品への応用が技術的に困難でした。が、森永乳業では長年にわたるビフィズス菌の研究によって食品への利用に適し、独自技術により培養したビフィズス菌BB536(ビフィドバクテリウム・ロンガム BB536)を開発いたしました。1977年6月に日本で初めてビフィズス菌を使用した乳酸菌飲料「ビヒダス」を発売いたしましたし、さらには1978年11月には「ビヒダスヨーグルト」を発売するなど、ビフィズス菌を使用した製品の充実に努めてまいりました。

また、ビフィズス菌 BB536(ビフィドバクテリウム・ロンガム BB536)において、学会などでも多くの効果・効能が報告されており、今年3月末に開催される日本農芸化学会においても最新の研究成果を発表いたします。

