

ダノン ビオ®「世界旅行」シリーズ、第 7 弾！ 秋のスペインをイメージした「洋梨＆ぶどう」を、 8 月 17 日より期間限定で新発売

ダノンジャパン株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：ロドリゴ・リマ）は、100 倍胃酸に強く※¹、生きて腸まで届くビフィズス菌 BE80 を配合した「ダノン ビオ®」ブランドより、季節限定の新フレーバー「洋梨＆ぶどう」を、2026 年 8 月 17 日（月）より全国のスーパーマーケットにて発売します。



ダノン ビオは、生きて腸まで届くビフィズス菌 BE80 を配合した様々な製品を展開し、毎日おいしく続けられる「腸活」習慣をサポートしています。またより多くの方にヨーグルトを楽しくおいしく召し上がっていただけるよう、旬のフルーツのおいしさや季節感、さらに旅行気分を味わえる「世界旅行」シリーズを 2025 年より展開。今回新発売となるシリーズ第 7 弾「洋梨＆ぶどう」は、秋のスペインをイメージした季節限定の新製品です。

【製品の特長】

「ダノン ビオ ヨーグルト 洋梨＆ぶどう」は、秋らしい“果実の深み”とダノン ビオのクリーミーなヨーグルトを調和させた、華やかな香りと奥行きのある味わいが特長の製品です。蓋を開けると、赤ぶどうの華やかな香りがふわりと広がり、口にした途端まろやかな酸味とともに洋梨のジューシーな果肉を感じます。食べたあとも赤ぶどうの芳醇な香りが口いっぱいに広がり、秋の深みを感じられるような余韻の残る味わいに設計しました。

パッケージは、スペイン・バルセロナを象徴するグエル公園のモザイク模様をベースに、フラメンコを思わせるモチーフを散りばめ、情熱と深まる秋を感じられるデザインに仕上げています。



【開発担当者からのコメント】

「香り高い洋梨は、ダノン ビオのクリーミーなヨーグルトと相性の良い果実です。今回は“深まる秋”をテーマに、洋梨と旬の時期が近く、甘みの中にほどよい渋みを持つ赤ぶどうを組み合わせました。洋梨は食感や口どけにもこだわり、異なる加工方法を組み合わせることで、より果実感を楽しめる仕立てにしています。またテーマである“スペイン”の華やかな印象を表現するため、風味づくりにも様々な工夫を取り入れました。これにより、フルーティーさに加え、華やかで奥行きのある風味を実現しています。香り豊かな洋梨と赤ぶどう、そしてダノン ビオならではのまろやかでクリーミーなヨーグルトが織りなす、秋のハーモニーをぜひお楽しみください。おやつやデザートの日にも、少し贅沢な気分で味わっていただきたい一品です。」

今後もダノン ビオは、素材の魅力を活かした多彩なフレーバー開発に取り組み、多くの方がより楽しく、おいしく「腸活」続けられる製品を展開してまいります。

【製品データ】

製品名	ダノン ビオ ヨーグルト 洋梨&ぶどう
製造者	ダノンジャパン株式会社 館林工場
名称	発酵乳
発売日	2026 年 8 月 17 日（月）
発売地域	全国
賞味期間	42 日間
保存方法	要冷蔵（10℃ 以下）
内容量	300g（75gX4）
希望小売価格	オープン価格
原材料	乳製品（国内製造、オランダ製造、ドイツ製造）、砂糖、洋梨果肉、ぶどう果汁、植物油脂、乳たんぱく、ゼラチン、にんじん汁／増粘剤（加工でんぷん、増粘多糖類）、香料、酸味料、甘味料（スクラロース）
栄養成分表示	<1 カップ 75g あたり> エネルギー 56kcal、たんぱく質 2.6g、脂質 1.1g、炭水化物 9.0g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 76mg
アレルギー物質 （28 品目中）	乳成分・ゼラチン

※「ダノン ビオ」製品の他ラインナップは[こちら](#)をご確認ください

【ビフィズス菌 BE80 とは】

通常ヨーグルトの菌の多くは胃酸に負けてしまい、生きて腸まで届きづらいという課題がある中、ダノンは設立以来ビフィズス菌の研究を重ね、1985 年に胃や小腸での生存率が高く、生きたまま大腸まで届く独自のビフィズス菌「BE80」を発見しました。その後、BE80 菌がより増殖する製造工程や菌の組み合わせを研究し、1987 年に初めて BE80 菌を配合したヨーグルト「BIO」をフランスで発売。2002 年には日本で販売を開始しました。ダノン ビオは、当社従来ヨーグルト製品に対して 100 倍胃酸に強い※¹ ビフィズス菌 BE80 を含む 5 種の菌をブレンドしており、生きて大腸まで届き、老廃物や毒素と共に毎日体外へ排出されてしまう善玉菌を増やす※² ことが証明されています。（BE80 菌の詳細は[こちら](#)）



※¹: 当社従来品比。第三者機関において胃の環境を模した実験器具を用いて、BE80 菌と当社のブルガリカス菌との胃液殺菌力に対する生存比較試験の結果

※²: 2 週間摂取試験で腸内のビフィズス菌の割合が、当社従来品比で 1.8 倍 <Pharmacometrics 74 (5/6) 99-106 (2008)>

<ダノン ビオについて>

ダノン ビオは、日々の体調を整えながら、毎日自然に、おいしく続けられる「腸活」をサポートするブランドです。100 倍胃酸に強く、生きて腸まで届くビフィズス菌 BE80 を配合した、様々な製品ラインナップを展開しています。日本では 2002 年に初めて 4 個パックの「ダノン ビオ ヨーグルト」を発売し、以降ロングセラーブランドとして多くの方々にご愛顧いただいています。「[ダノン ビオ ヨーグルト](#)」は、プレーンや様々なフルーツシリーズに加え、年に 4 回の季節限定品を展開。また 2024 年には、腸活に必要なビフィズス菌 BE80、オリゴ糖、食物繊維を一度に摂取できる個食タイプのヨーグルト「[腸活これだけ](#)」シリーズを発表。2025 年には、脂肪燃焼効果が報告されている希少糖アルロースを配合し、おなかの調子を整えながら脂肪の燃焼を高めるダノンジャパン初のドリンクタイプ製品「[脂肪燃焼ヨーグルトドリンク](#)」を展開。現代の多様なライフスタイルに合わせ、毎日おいしく続けられる「腸活」を多彩な製品ラインアップでサポートしています。

<https://www.danone.co.jp/bio/>

<ダノンジャパンについて>

1919 年に世界初のヨーグルト工業化に成功し、現在フランス・パリに本拠を置くダノンは、「世界中のより多くの人々に、食を通じて健康をお届けする」ことをミッションに、健康を重視した製品群を通して世界中でシェアを拡げている、食品・飲料業界のリーディングカンパニーです。ダノンは「チルド乳製品と植物由来の製品」「ウォーター」「専門栄養食品」の 3 つのカテゴリーでグローバルに事業を展開しており、世界 120 以上の地域で製品を販売しています。日本市場には 1980 年に参入し、現在はダノンジャパン株式会社として、乳製品の「ダノン ビオ」「ダノン オイコス」「ダノンヨーグルト」「ベビーダノン」「プチダノン」、また植物性食品（オーツミルク）の「アルプロ」を展開しています。またダノンジャパンは 2020 年、日本の大手消費財メーカーおよび食品業界で初めて、社会や環境に配慮した事業活動において一定の基準を満たした企業のみ与えられる国際認証「B Corp」を取得しており、「One Planet. One Health」というビジョンのもと、より健康的で持続可能な事業展開・経営に尽力しています。 <https://www.danone.co.jp>

【お客様からのお問い合わせ先】

ダノンジャパン お客様相談室

フリーダイヤル： 0120-409-610（祝日を除く平日 9：00～17：30）