



報道関係各位

2018年8月20日
ダノンジャパン株式会社

「ダノンビオ」より2018年秋の季節限定フレーバー
「ダノンビオ 柿と梨」で秋を先取り
「柿、和梨、洋梨」と「BE80」の初めてのハーモニー
今年の秋は、“秋の贅沢”ヨーグルトで
毎日の食卓をより豊かに、よりおなかにやさしく

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:ルイス ファリア・エ・マイア)は、“生きて腸まで届く”高生存ビフィズス菌 BE80 の「ダノンビオ」から、2018年秋の季節限定フレーバーとして、「ダノンビオ 柿と梨」を8月19日(日)より、全国出荷を開始します。

「ダノンビオ」の季節限定フレーバーは、旬のフルーツならではの美味しさを楽しみながら、おなかにも嬉しい限定シリーズです。今年第3弾となるフレーバーでは、“秋の贅沢”を味わえる「柿と梨」をご提案します。残暑の厳しさが始まるこの時期に、爽やかな秋を先取りする「柿」、「和梨」、および「洋梨」の3種の果実を贅沢に使用した新しいダノンビオを是非お楽しみ下さい。

「ダノンビオ 柿と梨」は、愛宕柿と市田柿、和梨、洋梨を贅沢に組み合わせ、華やかでみずみずしい梨の香りと果肉の食感と、柿本来の風味や甘さが重なり合うクリーミーなヨーグルトに仕上がりました。もちろん、ダノン独自の、生きたまま腸に届く高生存ビフィズス菌 BE80 入り。おなかも喜ぶ、この秋だけの至福の味わいをお楽しみ下さい。



和の贅沢感を感じさせる
パッケージで“秋の食卓”
を演出。
一見しては「ダノンビオ」と
は気づかないほど。

【製品特長】

- ダノンジャパンのシェフが厳選した「柿」「和梨」「洋梨」といった秋ならではの贅沢な果実を採用。「ダノンビオ」季節限定フレーバーでも初の組み合わせです。柿は愛媛県西条市産の愛宕柿と長野県産の市田柿、和梨は福島県産、洋梨は南アフリカ産をそれぞれ使用しています。
- ヨーグルトを口に含んだ瞬間、洋梨の華やかな香りと「ダノンビオ」のクリーミーな口当たりが口いっぱいに広がります。
- 和梨のみずみずしさ、柿の風味とほのかな渋みが舌の上に広がり、心地よい歯ざわりの洋梨の果肉と「ダノンビオ」の程良く柔らかい食感の、絶妙なハーモニーを感じることができます。
- 後味にもこだわり、やわらかい柿の甘みと「ダノンビオ」のほのかな酸味により、さっぱりとした爽やかな味わいをお楽しみ頂けます。
- 「ダノンビオ」のクリーミーでほのかな酸味のある味わいにより、毎日おいしく食べ続けて頂けます。高生存ビフィズス菌 BE80 とそれを育て上げる乳酸菌との 5 菌の独自配合により、おいしくナチュラルなプレーンヨーグルトに仕上がっています。
- 本製品は、着色料・人工甘味料・人口香料は一切不使用、果実や植物由来の原料による香料を使用しています。
- “生きて腸まで届く” 高生存ビフィズス菌の BE80 は、大腸まで届くと代謝を行い、有用物質を腸の中に維持して、腸の健康状態を保つ役割を担っています。これにより毎日のおなかの健康をサポートしています。

【原料原産国について】

ダノンジャパンでは 2018 年 4 月より、これまで以上に厳選された原材料にこだわり、全製品において着色料、人工甘味料、人工香料が不使用となりました。なお、ダノンジャパンでは世界中から調達した原材料の原産産をウェブサイトにて公開しています。

「製品の原料原産国」: <https://www.danone.co.jp/company/pledge/sourceoforigin/>

【製品データ】

製品名	「ダノンビオ」ヨーグルト 柿と梨 (短縮製品名:ダノンビオ 柿と梨)
製造者	ダノンジャパン株式会社 館林工場 群馬県館林市下早川田町 366-1
種類別	はっ酵乳
出荷日	2018 年 8 月 19 日(日) ※季節限定品(10 月下旬まで)
発売地域	全国(物流可能エリア)
賞味期間(保存方法)	33 日間(要冷蔵 10℃以下)
内容量	300g (1 カップ 75g × 4 個)
希望小売価格	オープン価格
原材料	生乳、乳製品、糖類(砂糖、麦芽糖、転化糖)、梨(果肉、果汁)、ゼラチン、柿ピューレ、干し柿ペースト、混合野菜汁、黒蜜/増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、香料、酸味料 ※ 着色料、人工甘味料、人工香料不使用
栄養成分表示 (1 カップ 75gあたり)	エネルギー: 63kcal、たんぱく質: 2.8g、脂質: 1.3g、 炭水化物: 10.3g、食塩相当量: 0.1g、カルシウム: 83 mg

■ダノンバイオについて <http://bio.danone.co.jp/>

「ダノンバイオ」(海外では Activia)は、世界 70 カ国以上で発売されています。こだわりのクリーミーなおいしさと、毎日楽しめる豊富なラインナップが特長で、ダノン独自の高生存ビフィズス菌 BE80 が入っているヨーグルトです。BE80 は、胃酸に対する生存率が高く、生きて腸まで届く高生存ビフィズス菌です。日本では『プレーン・加糖』がおなかの不快感をやわらげるヨーグルトとして機能性表示食品として届出されています。