

報道関係各位



2018年9月26日
ダノンジャパン株式会社

乳酸菌飲料市場に新製品登場！

「ダノンビオドリンク 甘酒&柚子入り」

生きて腸まで届く BE80 菌に、オリゴ糖と甘酒をプラス

7年ぶりのドリンクタイプは、発酵をおいしく楽しむ「発酵ショット」

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、飲料製品「ダノンビオ ドリンク 甘酒&柚子入り」を10月1日(月)より出荷を開始し、全国のコンビニエンスストアにて発売いたします。

「ダノンビオ」の飲料製品としては7年ぶりの投入となる「ダノンビオ ドリンク 甘酒&柚子入り」は、ダノンビオ独自の高生存ビフィズス菌 BE80 を手軽に摂取できる、ドリンクタイプです。

「ダノンビオ ドリンク」は、“発酵”に焦点をあて、ビフィズス菌 BE80 に、自然由来で栄養価の高いと言われている発酵食品の甘酒と、腸でビフィズス菌の働きをより活発にするフラクトオリゴ糖を加えることで、おなかの健康を気遣いながら、クリーミーな「ダノンビオ」のおいしさを同時に楽しんでいただける乳酸菌飲料です。

今回、BE80 に組み合わせた甘酒は、昨今、女性を中心に注目を集めている発酵食品の一つです。この甘酒を取り入れた「ダノンビオ ドリンク」では、ふだん乳酸菌飲料を利用していない方にも興味を促しながら、新しい喫食機会を提供していきます。

さらに、柚子皮のさわやかな風味を加えることで、日々の忙しい日常の中でも、おなかに良い素材をおいしく摂れる手軽な「発酵ショット」として訴求していきます。



ビフィズス菌「BE80」に、甘酒、オリゴ糖をプラスし、おなかの健康を気遣いながら、**発酵をおいしく楽しむ**をコンセプトとした「**発酵ショット**」。

外出先でも気軽に手に取れるよう、1本100mlで展開。

【製品特長】

- 「ダノンビオ ドリンク 甘酒&柚子入り」は、“生きて腸まで届く”高生存ビフィズス菌 BE80 に、米麴で作られた自然由来の甘酒と、BE80 菌の働きを活性化するオリゴ糖を使用し、腸内環境に配慮しながら手軽にビフィズス菌を摂取できる乳酸菌飲料です。内容量も、場所を選ばずにその場で飲むのに適した 100ml としました。
- 甘酒は、米のデンプンが糖化されたやさしい甘みを実現。アルコールは含まれておりません。
- フレーバーには、柚子皮を使用し、柚子のさわやかな風味を楽しめる味に仕上げています。
- 「ダノンビオ ドリンク」においても、ヨーグルトと同様に、高生存ビフィズス菌 BE80 とそれを育て上げる4種の乳酸菌との独自配合によるクリーミーでマイルドな味わいをそのまま生かすことにより、毎日おいしく続けることができます。
- 本製品は、着色料・人工甘味料・人工香料は一切不使用です。
- “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 ドリンク」甘酒&柚子入り (短縮製品名:ダノンビオドリンク 甘酒&柚子入り)
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	乳製品乳酸菌飲料
出荷日	2018 年 10 月 1 日(月)
発売地域	全国(物流可能エリア)※コンビニエンスストア限定
賞味期間(保存方法)	33 日間(要冷蔵 10℃以下)
内容量	100g (1 本)
希望小売価格	オープン価格
原材料	乳製品、生乳、砂糖、甘酒(米、米麴)、フラクトオリゴ糖、ゆず果汁/香料、増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、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 本 100gあたり)	エネルギー:68kcal、たんぱく質:3.2g、脂質:0.8g、 炭水化物:13.0g、食塩相当量:0.1g、カルシウム:94 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。

■ダノンジャパンについて <http://www.danone.co.jp>

ダノンは 1980 年に「味の素ダノン株式会社」として日本市場に初めて参入し、1992 年に「カルピス味の素ダノン 株式会社」を設立しました。2007 年に 100%子会社としてダノン傘下に入り、社名を「ダノンジャパン株式会社」に改めました。ダノンの日本法人であるダノンジャパン株式会社は、チルド乳製品では「ダノンオイコス」「ダノン デンシア」「ダノンバイオ」「ダノンヨーグルト」「プチダノン」「ベビーダノン」、ウォーターでは「エビアン」のような 飲食製品を提供しています。

また、ダノンジャパン株式会社では、2018 年 4 月 12 日、新たな原材料調達・開発方針として、①安全性、おいしさ、栄養価を保ちながら原材料の見直しに取り組んでいく「素材へのこだわり」、②徹底した「原材料に関する情報発信」、③「日本のお客様の栄養ニーズに応える製品開発」の 3 つを「ダノンジャパンのお約束」として発表しました。

詳しくは、以下のウェブサイトをご参照ください。

「ダノンジャパンのお約束」: <http://www.danone.co.jp/company/pledge/>

■ダノンについて www.danone.com

ダノンは、世界120以上の市場で事業展開している飲食料業界のグローバル・リーダーです。「より多くの人々に食を通じて健康をお届けする」という企業理念を掲げ、チルド乳製品(世界第1位)、ウォーター(世界第2位)、乳幼児向け食品(世界第2位)、医療用栄養食(欧州第1位)の4事業を展開しています。「私たちの健康と健全な地球は繋がっている」という強い信念のもと、ダノンは「One Planet. One Health」というビジョンを掲げ、より健康で持続可能な食生活に新風を吹き込むことを目指します。ダノンは健康に関する事業に軸足を置き、効率的で責任のある事業運営を通じて持続可能な価値を創造し、共有することに注力しています。また、事業運営では高い基準に則り、初めてBコーポレーションに認証される多国籍企業の一社になることを目標にしています。2017年の売上は247億ユーロでした。ダノンには、国際的に認知度の高いブランド(「アクティビア(日本では「ダノンバイオ」として販売)」「アクティメル」「アルプロ」「アプタミル」「ダネッテ」「ダノニーノ」「ダニオ」「エビアン」「ニュートリシア」「ニュートリオン」「ボルヴィック」など)や、ローカルブランド(「アクア」「ブレディナ」「ボナフォン」「カウ・アンド・ゲート」「ホリゾンオーガニック」「マイゾーン」「オイコス」「プロストヴァシキーノ」「シルク」「ヴィーガ」など)があります。ダノンは、NYSE ユーロネクスト・パリ証券取引所と、米国預託証券プログラムを通じて、OTCQX に上場しております。「ダウジョーンズ・サステナビリティ・インデックス」「ヴィジオ」「エティベル・サステナビリティ・インデックス」「MSCI グローバル・サステナビリティ」「MSCI・グローバル・SRI・インデックス」「フィッチ・フォー・グッド・インデックス」といった主要な社会的責任投資インデックスに選出されています。