



報道関係各位

2019年9月18日
ダノンジャパン株式会社

「ダノンビオ」でおいしく、自然のチカラで、自然な腸活を。
“素材本来のおいしさ”にこだわったヨーグルト3つの新製品
9月23日より出荷開始

「ダノンビオ 果実の甘みだけ りんごと白ぶどう」

「ダノンビオ 果実の甘みだけ オレンジピールと果肉」

「ダノンビオ 3つの素材だけ まろやか黒糖」

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:ステイン・ヴァンデヴォーストは、“独自配合の5種の菌。毎日出ていく善玉菌を補う”「ダノンビオ」から、素材本来のおいしさに着目し、果実の甘みだけを使用したフルーツヨーグルト2製品、沖縄産黒糖の甘みを楽しめるヨーグルトの計3つの新製品を9月23日(月)より、全国に向けて出荷を開始いたします。

今回発売する「ダノンビオ」の“素材の甘み”を生かした新製品は、白砂糖を使わずに果実や黒糖、そしてヨーグルト本来の甘みで仕上げた味わいにより、おもわず続けたいくなる自然な腸活がコンセプトです。

「ダノンビオ」では、食品購入時における生活者の目線が、①シンプルな原材料、②砂糖を抑えたもの、③砂糖の代わりとなる素材の甘み、といった素材本来のおいしさに向いていることに着目。今回の新製品は、独自にブレンドした5種の菌や毎日出ていく善玉菌を補うなどの腸内環境の維持をサポートするとともに、自然な甘みを楽しめるヨーグルトです。

今回の発売にあたりダノンジャパン株式会社マーケティング部長 清水真理子は「お客様が腸活(おなかの健康をケアする習慣)を通じ、気持ち晴れ、自信を持って内側から輝けるよう、応援していきたい」と想いを述べています。



【製品特長】

＜ダノンビオ 果実の甘みだけ りんごと白ぶどう／オレンジのピールと果肉＞について

- 「果実の甘みだけ」2 製品は、白砂糖を使わずに、厳選した果実そのものや濃縮果汁により、果実の甘みだけで仕上げた自然なおいしさが特長です。
- 独自配合の 5 種の菌。毎日出ていく善玉菌を補います。
- 「りんごと白ぶどう」は、クリーミーなダノンビオに、シャキシャキした食感の角切りりんごと香り高くジューシーな白ぶどうを贅沢に合わせました。
- 「オレンジのピールと果肉」は、フレッシュなオレンジの果肉と、爽やかに香るオレンジピールを合わせ、ダノンビオのまろやかなヨーグルトとオレンジの酸味が織りなすハーモニーが楽しめます。
- 2 製品とも、着色料、人工甘味料、人工香料は使わず、果汁も濃縮果汁を使用しています。

＜ダノンビオ 3つの素材だけ まろやか黒糖＞について

- 「まろやか黒糖」は、生乳・乳製品・黒糖の 3 つの限られた原材料により 100%素材のおいしさを追求し、ヨーグルト本来の味わいにこだわりました。
- 豊かな風味と深い味わいが特長の沖縄産黒糖を使用、まろやかでコクのある黒糖の甘さがクリーミーなダノンビオのおいしさをさらに引き立てています。

＜ダノンビオの 5 種の菌＞について

- 「ダノンビオ」は、5 種の菌を独自配合。毎日出ていく善玉菌を補います。
- ダノンが発見した胃酸に強く生きて腸まで届くビフィズス菌 BE80 を中心に、厳選した「5 種の菌」を独自にブレンド。クリーミーな舌触りや、酸味が少なくマイルドな味わいにより、毎日おいしくヨーグルト習慣を続けることができます。
- “生きて腸まで届く” 高生存ビフィズス菌の BE80 は、毎日老廃物や毒素と一緒に体外に出ていく腸内の善玉菌を補います。これにより毎日のおなかの健康維持をサポートしています。

＜ダノンビオの素材へのこだわり＞について

- 「ダノンビオ」は、乳を乳酸菌で発酵させただけのヨーグルト本来の姿にできるだけ近づけ、着色料・人工甘味料・人工香料を使わず、果実や植物由来の原料による香料を使用し、厳選した素材本来のおいしさをお届けしています。

腸の専門医である、おおたけ消化器内科クリニック院長 大竹真一郎先生は以下のように述べています。
『腸内細菌が腹痛や便秘などのお腹の症状はもちろん、太りやすいか痩せやすいか、また免疫やメンタル、肝臓や心臓など様々な病気に関係するということが最近の研究でわかってきました。腸内細菌のバランスを保ちしっかり働かせるために運動や食事が重要です。食事としては腸内細菌を増やすためにヨーグルトや納豆などの発酵食品を、また腸内細菌のエサになるネバネバ系の食物繊維をしっかり摂ることをオススメします。』

【製品データ】

製品名	「ダノンBio」ヨーグルト 果実の甘みだけ オレンジのピールと果肉 (短縮製品名:ダノンBio 果実の甘みだけ オレンジ)
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	発酵乳
出荷日	2019年9月23日(月) ※通常品
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	90g (1カップ)
希望小売価格	オープン価格
原材料	生乳、ぶどう濃縮果汁、オレンジ果肉・果汁、乳製品、乳たんぱく、オレンジピール、ゼラチン/増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、酸味料、香料、(一部に乳成分・オレンジ・ゼラチンを含む) ※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 90g あたり)	エネルギー:77kcal、たんぱく質:3g、脂質:2.2g、 炭水化物:11.5g、食塩相当量:0.1g、カルシウム:93mg

製品名	「ダノンBio」ヨーグルト 果実の甘みだけ りんごと白ぶどう (短縮製品名:ダノンBio 果実の甘みだけ りんごと白ぶどう)
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	発酵乳
出荷日	2019年9月23日(月) ※通常品
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	90g (1カップ)
希望小売価格	オープン価格
原材料	生乳、ぶどう濃縮果汁、りんご果肉、乳製品、乳たんぱく、ゼラチン/増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、香料、酸味料、(一部に乳成分・りんご・ゼラチンを含む) ※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 90g あたり)	エネルギー:75kcal、たんぱく質:3g、脂質:2.2g、 炭水化物:11g、食塩相当量:0.1g、カルシウム:92mg

製品名	「ダノンBio」ヨーグルト 3つの素材だけ まろやか黒糖 (短縮製品名:ダノンBio 3つの素材だけ 黒糖)
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	発酵乳
出荷日	2019年9月23日(月) ※通常品
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、黒糖(一部に乳成分を含む) ※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:68kcal、たんぱく質:3.1g、脂質:2.6g、 炭水化物:8.1g、食塩相当量:0.1g、カルシウム:112mg

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

「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。ダノンが発見した、胃酸に強く生きて腸まで届くビフィズス菌 BE80 を中心に 5 種類の菌を独自にブレンド。乳を乳酸菌で発酵させたヨーグルト本来の姿に近づけ、クリーミーな舌触りと酸味が少なくマイルドな味わいで、毎日おいしくヨーグルト習慣を続けることができます。

2019 年 2 月より日本では、毎日簡単に、自然に、効率的に続けられる自分らしい「腸活」を提案する【BIO 腸活 MY 生活】をブランドコンセプトとし、プレーン、フルーツ、季節限定品など、豊富なラインアップでおいしい「腸活」をサポートしています。また「ダノンバイオ」では全ラインアップで、着色料・人工甘味料・人工香料を使わず、厳選した素材本来のおいしさを追求しています。

■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 <http://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、チルド乳製品と植物由来の製品(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。2018 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」「ダネット」「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」「プロストヴァンキーノ」「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。

【報道関係者からのお問い合わせ】

エデルマン・ジャパン ダノンジャパン製品広報担当 伊藤・浜津

TEL: 03-4360-9000 / FAX: 03-4360-9001 / E-mail: DanoneJapanPR@edelman.com

【お客様からのお問い合わせ】ダノンジャパン お客様相談室

フリーダイヤル: 0120-409610(祝日を除く平日 9:00~17:30)