

## 「ダノン ビオ®」初の季節限定フレーバー2種同時発売！

### 秋のフルーツ「梨」の和洋の食べ比べで腸活をサポート

2024年秋の季節限定フレーバー「和梨とりんご」と「洋梨&マスカット」

"あなたはどっちが好き？"

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<sup>※1</sup>、生きて腸まで届くBE80菌を配合した「ダノン ビオ®」より、2024年秋の季節限定フレーバーとして「和梨とりんご」と「洋梨&マスカット」を発売いたします。季節限定フレーバーの2種類同時発売は、「ダノン ビオ」として初の試みです。両製品は「あなたはどっちが好き？」をコンセプトに、季節のフルーツである梨を「和と洋」で食べ比べて秋の味覚を楽しめるよう、開発されました。2024年8月19日（月）より、全国のスーパーマーケット向けに両製品の出荷を開始いたします。



「洋梨&マスカット」（画像左）は、ジューシーな甘さが特徴の洋梨と近年人気が高まっているマスカットを組み合わせたヨーグルトです。口にした瞬間、マスカットのフルーティーな香りが口いっぱいに広がり、洋梨の果肉から感じるみずみずしくすっきりした甘さが、「ダノン ビオ」のクリーミーな甘さと調和し、爽やかで秋らしい味わいとなっています。

「和梨とりんご」（画像右）は、秋のフルーツである和梨のみずみずしい味わいの果汁と、りんごのしゃきしゃきとした食感が組み合わせられたヨーグルトです。和梨果汁の爽やかな酸味と甘み、りんご果肉の芳醇な香りが口の中にふわっと広がり、クリーミーなヨーグルトの甘さを引き立てます。飲み込んだ後も、和梨の甘さがほんのり残り、最後まで日本の秋を感じられる贅沢な味わいの製品です。

紅葉（もみじ）の葉をあしらった、日本の紅葉シーズンを想起させる温かみのあるオレンジと、洋梨やマスカットを連想させる涼やかなグリーン色の2種類のパッケージとともに、生きて腸まで届いて、善玉菌をより増やす<sup>※2</sup>BE80菌で、「食欲の秋」の腸活ライフをサポートします。

【製品特徴】

- 2024 年秋の季節限定フレーバーです。
- みずみずしい和梨の果汁とシャキシャキしたりんごの食感が、クリーミーなヨーグルトの甘さと調和した「和梨とりんご」と、洋梨のすっきりした甘さとマスカットの華やかな香りが口の中で広がる「洋梨&マスカット」の 2 種類です。
- 「あなたはどっちが好き？」をコンセプトに、季節のフルーツである梨を「和と洋」で食べ比べて秋の味覚を楽しめるよう開発しました。
- 「ダノン ビオ」は、100 倍胃酸に強く<sup>※1</sup>、生きて腸まで届く BE80 菌を配合しています。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 ビオ」は菌の強さで挑みます。
- ビフィズス菌 BE80 は、当社従来品に対して約 100 倍高い胃酸耐性を持ちます。胃酸に負けず、生きて腸まで届いて、善玉菌をより増やす<sup>※2</sup> ことができます。
- 「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、厳選した素材本来のおいしさをお届けしています。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。

※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)>

【製品データ】

製品名	「ダノン ビオ」ヨーグルト 和梨とりんご 4P	「ダノン ビオ」ヨーグルト 洋梨&マスカット 4P
製品画像		
原材料	乳製品（国内製造、オランダ製造、ドイツ製造）、砂糖、梨果汁、りんご果肉、植物油、乳たんぱく、ゼラチン、食塩／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）	乳製品（国内製造、オランダ製造、ドイツ製造）、砂糖、洋梨果肉、マスカット果汁、植物油、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、甘味料（スクラロース）
栄養表示成分 (1 カップ 75g あたり)	エネルギー 57kcal、たんぱく質 2.6g、脂質 1.1g、炭水化物 9.2g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 77mg	エネルギー 57kcal、たんぱく質 2.6g、脂質 1.1g、炭水化物 9.3g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 76mg
＜以下、2 製品共通の製品データ＞		
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	
種類別名称	発酵乳	
出荷日	2024 年 8 月 19 日（月）	
発売地域	全国（弊社物流可能エリア）	
賞味期限（保存方法）	33 日間 <要冷蔵（10℃ 以下）>	
内容量	300g（75gX4）	
希望小売価格	オープン価格	

#### ■「ダノン ビオ」について <https://www.danone.co.jp/bio/>

「ダノン ビオ」（海外では Activia）は、世界 70 カ国以上で発売され、日本では 2022 年に発売から 20 周年を迎えました。ダノンが発見した、100 倍胃酸に強く<sup>※1</sup>、生きて腸まで届くビフィズス菌 BE80 を配合。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。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」を提案するブランドとして、独自の【100 倍胃酸に強い<sup>※1</sup> BE80 菌配合。】を訴求しながら、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く続けられる「腸活」を BE80 菌でサポートしています。

#### ■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 ビオ」「ダノンヨーグルト」「プチダノン」「ベビーダノン」、植物性食品「アルプロ」を提供するとともに、ウォーターでは「エビアン」ブランドのサポートをしています。

また、ダノンジャパンは、日本の大手消費財メーカーおよび食品業界で初となる B Corp 認証を 2020 年 5 月に取得しました。B Corp は、米国のペンシルベニア州に拠点を置く、非営利団体 B Lab が運営する国際的な認証制度で、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ものです。

ダノンジャパンの B Corp 認証取得に関する詳しい内容は[こちら](#)をご参照ください。

#### ■ダノンについて <http://www.danone.com>

ダノンは、チルド乳製品と植物由来の製品、ウォーター、専門栄養食品を合わせた、健康に焦点を当てた 3 事業で急成長を遂げている、飲食業界における地域密着型のリーディングカンパニーです。「より多くの人々に食を通じて健康をお届けする」というミッションのもと、より健康的で持続可能な飲食習慣を促し、栄養面、社会面、環境面で測定可能なインパクトを達成することを目指しています。また、ダノンは、Renew と呼ばれる戦略のもと、長期的な成長、競争力、価値創造の回復に尽力しています。

9 万 6 千人以上の従業員を擁し、120 を超える市場で製品を販売し、2023 年に 276 億ユーロの売上高を達成しました。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 ビオ」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」「マイゾーン」「オイコス」「シルク」など）があります。

ユーロネクスト・パリ証券取引所と、ADR（米国預託証券）プログラムを通じて、OTCQX 市場に上場しているダノンは、Moody's や Sustainalytics が運用するサステナビリティインデックスをはじめ、「エティベル・サステナビリティ・インデックス」、「MSCI ESG インデックス」、「FTSE4Good インデックスシリーズ」、「ブルームバーグ・ジェンダー・イクオリティ・インデックス」、「アクセス・トゥー・ニュートリション・インデックス」などの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。ダノンの目標は、2025 年にグローバルレベルで B Corp<sup>TM</sup> 認証を取得することです。

#### 【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：0120-409-610（祝日を除く平日 9：00～17：30）