

**ダノンジャパン、腸活を“これだけ”でサポートする  
個食タイプの新製品「ダノン ビオ<sup>®</sup> 腸活これだけ」を発売**  
情報があふれ、腸活への取り組み方に戸惑う“腸活迷子”に解決策を提示

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<sup>®</sup>」より、「腸活これだけ 贅沢ストロベリー」と「腸活これだけ 贅沢5種のフルーツ」を発売いたします。本製品は、“腸活を始めたいが何をしたらよいか分からない”、また、“腸活を続けたいが大変で続かない”といった方々のお悩みを解決できるよう、腸活に必要な3要素であるBE80菌（善玉菌）、オリゴ糖、食物繊維を配合し、腸活を“これだけ”で簡単にできるヨーグルトとして開発されました。様々なシチュエーションで取り入れやすい個食タイプのパッケージとなります。2024年9月23日（月・祝）より全国のコンビニエンスストア向けに、10月14日（月）より関東地域（東京・千葉・神奈川・埼玉・茨城・栃木・群馬）のスーパーマーケット向けに、11月11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。



ダノンジャパンは、腸活を「おなかに良い食事を基本に、適度な運動や質の良い睡眠を通して、おなかから健康を維持増進する活動」と考えています。近年、腸活に対する興味や関心が高まっていることを受け、ダノンジャパンは2024年7月、20～60代の男女600人を対象に意識調査を実施しました。調査結果によると、腸活に興味がある人のうち、腸活の情報に対して「何が正しいか分からない」と感じる人が43.5%、また、「自分に合ったやり方を見つけにくい」と感じる人が35.1%に及んでいるという現状が明らかになりました。さらに、腸活製品に求める要素を尋ねたところ、「必要な栄養素が包括されている」という回答が47.3%に達しました。

ダノンジャパンが開発した「腸活これだけ」は、自分に合った腸活方法が分からず戸惑う多くの“腸活迷子”にぴったりの製品です。腸活に必要な3要素であるBE80菌（善玉菌）、オリゴ糖、食物繊維を一度に摂取することができ、様々な喫食機会に取り入れやすい個食タイプのため、手軽に腸活を続けることができます。



「腸活これだけ 贅沢ストロベリー」と「腸活これだけ 贅沢 5種のフルーツ」には、ダノン ビオの特徴である、100 倍胃酸に強く<sup>※1</sup>、生きて腸まで届く BE80 菌、そしてオリゴ糖と食物繊維を配合しています。BE80 菌は生きて腸まで届いて善玉菌を増やし、オリゴ糖は善玉菌のエサとなり善玉菌を増やし、食物繊維は便のカサを増すなど便の状態を良くします。また、食事やデザート代わりとして気軽に取り入れていただけるよう、おいしさや満足感も重視する消費者の方々のニーズを考慮し、果肉感をしっかり感じられるヨーグルトに仕上げるとともに、1 カップ 150g で満足できる容量でありながら、脂肪 0 というヘルシーさにもこだわりました。



「贅沢ストロベリー」（画像右）は、フレッシュで甘酸っぱいストロベリーの香りが口の中に広がり、果肉をしっかりと感じられ、プチプチとしたストロベリーの種とプルンとしたヨーグルトの食感のコントラストを楽しめます。ストロベリーの爽やかな酸味が口の中をさっぱりさせる、贅沢なおいしさのヨーグルトに仕上げました。

「贅沢 5種のフルーツ」（画像左）は、りんご・もも・マスカット・オレンジ・バナナを使用しています。マスカットの芳醇な香りとオレンジの爽やかな酸味が口の中に広がり、ももの果肉からは柔らかい甘みが感じられます。ほのかなバナナの香りとヨーグルトがマッチし、りんごのシャキシャキした食感が最後まで感じられる、さっぱりした後味を楽しめるヨーグルトです。

ダノンジャパンは、おいしさと腸活に必要な要素の両方を兼ね備えた「腸活これだけ」の提供を通して、すでに腸活を行っている方々だけでなく、これから腸活を始めたいと考えている方々の腸活ライフをサポートします。

#### 【製品概要/特長】

- 腸活に必要な 3 要素である BE80 菌（善玉菌）、オリゴ糖、食物繊維を配合し、腸活を“これだけ”で簡単に行えるヨーグルトとして開発されました。
- 1 カップ 150g で脂肪 0、満足できる容量でありながら、ヘルシーさにもこだわった個食タイプのヨーグルトです。
- しっかりした果肉感を楽しめる贅沢なおいしさの「贅沢ストロベリー」と「贅沢 5種のフルーツ」の 2 種類です。

※製品情報の詳細は製品紹介ページ（<https://www.danone.co.jp/bio/koredake/>）をご参照ください。

#### 【「ダノン ビオ」シリーズ共通の特長】

- 「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 腸活これだけ 贅沢ストロベリー 1P	「ダノン ビオ」ヨーグルト 腸活これだけ 贅沢 5種のフルーツ 1P
製品画像		

<b>原材料</b>	乳製品（国内製造）、ストロベリー果肉、砂糖、ガラクトオリゴ糖、乳たんぱく、難消化性デキストリン、ゼラチン、野菜汁・果汁混合物／増粘剤（加工でんぷん、増粘多糖類）、香料、酸味料、乳酸カルシウム、甘味料（スクラロース）	乳製品（国内製造）、りんご果肉、もも果肉、砂糖、ガラクトオリゴ糖、乳たんぱく、果汁（マスカット、オレンジ）、難消化性デキストリン、ゼラチン、バナナピューレ、濃縮野菜混合汁／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）
<b>栄養表示成分 （1 カップ 150g あたり）</b>	エネルギー 75kcal、たんぱく質 5.1g、脂質 0g、炭水化物 14.5g（糖質 12.1g、食物繊維 2.4g）、食塩相当量 0.2g、カルシウム 162mg、ガラクトオリゴ糖 2.0g	エネルギー 76kcal、たんぱく質 5.1g、脂質 0g、炭水化物 14.7g（糖質 12.3g、食物繊維 2.4g）、食塩相当量 0.2g、カルシウム 149mg、ガラクトオリゴ糖 2.0g
＜以下、2 製品共通の製品データ＞		
<b>製造者</b>	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	
<b>種類別名称</b>	発酵乳	
<b>出荷日</b>	・コンビニエンスストア向け出荷日：9月23日（月・祝） ・スーパーマーケット向け出荷日：10月14日（月）関東地域（東京・千葉・神奈川・埼玉・茨城・栃木・群馬）、11月11日（月）全国発売	
<b>発売地域</b>	全国	
<b>賞味期限（保存方法）</b>	33日間 <要冷蔵（10℃以下）>	
<b>内容量</b>	150g	
<b>希望小売価格</b>	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、チルド乳製品の「ダノン ビオ」「ダノン オイコス」「ダノンヨーグルト」「ベビータノン」「プチダノン」「デンシア」、そして植物性食品（オーツミルク）の「アルプロ」をご提供しています。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にも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。「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」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」「プレディナ」「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 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）