

ダノン ビオ[®]ヨーグルト「腸活これだけ」に、「贅沢百花はちみつ」が新登場！
はちみつの華やかな香りと甘みが広がる新フレーバーを、3月30日より新発売

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^{※1}、生きて腸まで届くBE80菌を配合した「ダノン ビオ[®]」の「腸活これだけ」シリーズにおいて、新フレーバー「贅沢百花はちみつ」を、2026年3月30日（月）より全国のコンビニエンスストアにて、4月6日（月）より全国のスーパーマーケットにて発売します。



ダノン ビオの「腸活これだけ」は、“腸活を始めたが、何から始めたらよいか分からない”、“腸活を続けたいが大変で続かない”といった声に応えるために誕生した、『これだけ』で簡単に腸活ができるヨーグルトシリーズです。腸活をサポートする3つの成分（善玉菌／BE80菌、オリゴ糖、食物繊維）を1カップに配合し、脂肪ゼロでありながら素材のおいしさをしっかり感じられる贅沢な味わいを追求しています。これまで「贅沢ストロベリー」「贅沢5種のフルーツ」「贅沢ブルーベリーミックス」といった、フルーツの味わいが楽しめる3フレーバーを展開してきましたが、このたび新たにプレーンベースの「贅沢百花はちみつ」が仲間入り。より幅広い味わいを楽しめる、全4フレーバーのシリーズへと進化しました。

【製品の特長】

近年、「はちみつヨーグルト」市場は2023年から2025年にかけて約1.6倍に拡大^{※2}するなど、注目のカテゴリーへと成長しています。こうしたニーズを踏まえ、ダノン ビオはより風味豊かで贅沢な味わいが楽しめる新しいはちみつヨーグルトを目指し、「百花はちみつ」を使用したヨーグルトを開発しました。

「百花はちみつ」とは、複数の花から集められた蜜で作られるはちみつのことです。「腸活これだけ」では、毎日でも飽きずに楽しめるよう、クセが少なく軽やかなタイプの百花はちみつを厳選し、ほんのり上品な甘さに仕上げました。ひと口食べると華やかな香りがふわっと広がり、花々を思わせる奥行きのある甘みが重なります。ほのかにはちみつが香り、ヨーグルトのやさしい酸味と甘

みを心地よく引き立て、贅沢な余韻が楽しめる一品です。朝食の一品としてはもちろん、食後のデザートや間食にも取り入れやすいフレーバーとなっています。



今後もダノン ビオは、素材の魅力を活かした多彩なフレーバー開発に取り組み、多くの方がより楽しく、おいしく「腸活」を続けられる製品を展開してまいります。

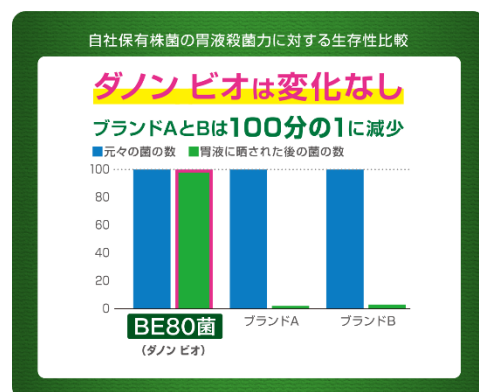
【製品データ】

製品名	ダノン ビオ ヨーグルト 腸活これだけ 贅沢百花はちみつ
製造者	ダノンジャパン株式会社 館林工場
名称	発酵乳
発売日	2026年3月30日(月) <コンビニエンスストア> 2026年4月6日(月) <スーパーマーケット>
発売地域	全国
賞味期間	42日間
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
内容量	150g
希望小売価格	オープン価格
原材料	乳製品(国内製造)、砂糖、ガラクトオリゴ糖、乳たんぱく、はちみつ、難消化性デキストリン、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) ※はちみつを使用しているため、1歳未満の乳児には与えないでください
栄養成分表示	<1カップ 150gあたり> エネルギー 74kcal、たんぱく質 5.3g、脂質 0g、炭水化物 14.0g(糖質 11.7g、食物繊維 2.3g)、食塩相当量 0.2g、カルシウム 157mg、ガラクトオリゴ糖 2.0g
アレルギー物質 (28品目中)	乳成分・ゼラチン

※「腸活これだけ」の他フレーバーの詳細は、[こちら](#)をご確認ください

【BE80 菌とは】

通常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、ダノンは設立以来ビフィズス菌の研究を重ね、1985年に胃や小腸での生存率が高く、生きたまま大腸まで届く独自のビフィズス菌「BE80 菌」を発見しました。その後、BE80 菌がより増殖する製造工程や菌の組み合わせを開発し、1987年に BE80 菌を配合したヨーグルト「BIO」をフランスで、日本では 2002 年に「ダノン ビオ」として初めて販売されました。ダノン ビオは、当社従来ヨーグルト製品に対して約 100 倍胃酸に強い※¹BE80 菌を含む 5 種の菌をブレンドしており、生きて大腸まで届き、老廃物や毒素と共に毎日体外へ排出されてしまう善玉菌を増やす※³ことが証明されています。(BE80 菌の詳細は[こちら](#))



※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: インタージ SRI+のデータを基にダノンが集計した、商品名にはちみつ/ハニー/ミツバチが付くヨーグルトカテゴリー商品（2026 年 1 月調べ）

※3: 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)>

<ダノン ビオについて>

ダノン ビオは、日々の体調を整えながら、毎日自然に、おいしく続けられる「腸活」をサポートするブランドです。100 倍胃酸に強く、生きて腸まで届く BE80 菌を配合した、様々な製品ラインナップを展開しています。日本では 2002 年に初めて 4 個パックの「ダノン ビオ ヨーグルト」を発売し、以降ロングセラーブランドとして多くの方々にご愛顧いただいています。「[ダノン ビオ ヨーグルト](#)」は、プレーンや様々なフルーツシリーズに加え、年に 4 回の季節限定品を展開。また 2024 年には、腸活に必要な BE80 菌、オリゴ糖、食物繊維を一度に摂取できる個食タイプのヨーグルト「[腸活これだけ](#)」シリーズを発表。2025 年には、脂肪燃焼効果が報告されている希少糖アルロースを配合し、おなかの調子を整えながら脂肪の燃焼を高めるダノンジャパン初のドリンクタイプ製品「[脂肪燃焼ヨーグルトドリンク](#)」を展開。現代の多様なライフスタイルに合わせ、毎日おいしく続けられる「腸活」を多彩な製品ラインアップでサポートしています。<https://www.danone.co.jp/bio/>

<ダノンジャパンについて>

1919 年に世界初のヨーグルト工業化に成功し、現在フランス・パリに本拠を置くダノンは、「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」ことをミッションに、健康を重視した製品群を通して世界中でシェアを拡げている、食品・飲料業界のリーディングカンパニーです。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」の 3 つのカテゴリーでグローバルに事業を展開しており、世界 120 以上の地域で製品を販売しています。日本市場には 1980 年に参入し、現在はダノンジャパン株式会社として、乳製品の「ダノン ビオ」「ダノン オイコス」「ダノンヨーグルト」「ベビーダノン」「プチダノン」、また植物性食品（オーツミルク）の「アルプロ」を展開しています。またダノンジャパンは 2020 年、日本の大手消費財メーカーおよび食品業界で初めて、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国際認証「B Corp」を取得しており、「One Planet. One Health」というビジョンのもと、より健康的で持続可能な事業展開・経営に尽力しています。<https://www.danone.co.jp>

【お客様からのお問い合わせ先】

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）