

**「ダノンビオ」2023年夏の季節限定フレーバー  
「ダノンビオ ぎゅっと夏みかんブレンド」発売**  
100倍胃酸に強く<sup>※1</sup>、生きたまま腸まで届く BE80 菌が、より善玉菌を増やす<sup>※2</sup>  
暑い季節でもさっぱり食べられる爽やかな味わいのヨーグルトで腸活をサポート

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:ローラン・ボワシエ)は本日、100倍胃酸に強く<sup>※1</sup>、生きたまま腸まで届く BE80 菌を配合した「ダノンビオ」より、2023年夏の季節限定フレーバーとして、「ダノンビオ ぎゅっと夏みかんブレンド」を発表しました。本製品は2023年5月15日(月)より、全国のスーパーマーケット向けに出荷を開始いたします。

2023年ダノンビオ季節限定シリーズ夏のフレーバーは、「ぎゅっと夏みかんブレンド」。広島県産のジューシーな夏みかんの果汁に、グレープフルーツの果肉とレモン果汁を組み合わせることで、すっきりとした味わいに仕上げました。食欲が落ちがちな暑い季節でもさっぱりと食べられる、夏みかんの爽やかな酸味とほのかな苦味が感じられるヨーグルトです。水面に浮かぶ柑橘の涼しげなパッケージデザインを楽しみながら、毎日の腸活を続けていただけます。



**【製品特長】**

- 2023年夏の季節限定フレーバーです。
- 夏みかんのさわやかな酸味とほのかな苦味の後に、ダノンビオのクリーミーな食感と甘さが口の中に広がり、柑橘のすっきりした後味が口の中をリフレッシュさせます。
- 「ダノンビオ」は、100倍胃酸に強く<sup>※1</sup>、生きたまま腸まで届く 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、生きたまま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。胃酸に負けず生きたまま腸まで届いて、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 ぎゅっと夏みかんブレンド (短縮名:ダノンビオ 夏みかんブレンド)
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	2023 年 5 月 15 日(月) ※季節限定品
発売地域	全国 (弊社物流可能エリア)
賞味期間(保存方法)	33 日間 (要冷蔵 10℃以下)
内容量	300g (75gx4 カップ)
希望小売価格	オープン価格
原材料	生乳(国産)、乳製品、砂糖、グレープフルーツ果肉、果汁(夏みかん、レモン、みかん)、ゼラチン、濃縮混合野菜汁/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・ゼラチンを含む)
栄養成分表示 (1 カップ 75g あたり)	エネルギー 63kcal、たんぱく質 2.8g、脂質 1.4g、炭水化物 10.0g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 86mg

#### ■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※1、生きたまま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※1 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ikos」「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](#)

#### ■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。10 万人の従業員を擁し、120 を超える市場で製品を販売し、2022 年に 277 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ikos」「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、VigeoEiris 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。ダノンは、2025年までに B Corp™ 認証を取得した最初の多国籍企業の一つとなることを目指しています。

【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）

【報道関係者からのお問い合わせ】

広報代理：シェイプウィン株式会社 担当：小林・吉川・重谷

TEL：03-5843-7901 FAX：03-6740-2095

Mail：press-danone@shapewin.co.jp