

**「ダノンバイオ」プレーンシリーズが3年ぶりにリニューアル！
「100倍胃酸に強いBE80菌」に加え、プレバイオティクス
「善玉菌パワープラス」を新配合
プレバイオティクスのお腹の中の善玉菌をさらに増やす**

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※1、生きたまま腸まで届くBE80菌を配合した「ダノンバイオ」に、新たに「善玉菌パワープラス」(ガラクトオリゴ糖)を配合してリニューアルしたことを発表しました。ダノンバイオのリニューアルは2020年以来3年ぶりとなります。パッケージも刷新し、2023年8月7日(月)より順次切り替えとなります。

今回のリニューアルにより、ダノンバイオのプレーンタイプは、プロバイオティクスである100倍胃酸に強いビフィズス菌「BE80」に加え、「プレバイオティクス」である「善玉菌パワープラス」(ガラクトオリゴ糖)を配合することによって、さらに腸内の善玉菌を増やす働きが期待できるようになりました。

ダノンバイオ「善玉菌パワープラス」の詳細はこちら:<https://www.danone.co.jp/bio/zendamakin>



左上:「ダノンバイオ」ヨーグルト プレーン・砂糖不使用 (善玉菌パワープラス)
右上:「ダノンバイオ」ヨーグルト 脂肪0 プレーン・砂糖不使用 (善玉菌パワープラス)
左下:「ダノンバイオ」ヨーグルト プレーン・加糖 (善玉菌パワープラス)
右下:「ダノンバイオ」ヨーグルト プレーン・カロリー50%オフ やさしい甘み (善玉菌パワープラス)



ダノンビオ 善玉菌パワープラス キービジュアル

■プレバイオティクスとは？

プレバイオティクスとは、主にオリゴ糖や食物繊維のことを指します。善玉菌の栄養源になるため、お腹の中の善玉菌を増やす働きがあります。前述のプロバイオティクスとは以下のような違いがあります。

タイプ	詳細	代表例
プレバイオティクス	<ul style="list-style-type: none"> 腸内にもともと存在する善玉菌を増やす作用のある食品成分 消化・吸収されず大腸まで届き、腸内にもともと存在する善玉菌の「エサ」となる 	<ul style="list-style-type: none"> オリゴ糖 食物繊維
プロバイオティクス	腸内環境を整える微生物のうち、生きて腸に到達できる有用な微生物(善玉菌)	<ul style="list-style-type: none"> 乳酸菌 ビフィズス菌

出典:厚生労働省 e-ヘルスネット

■ガラクトオリゴ糖とは？

ガラクトオリゴ糖は、小腸で消化吸収されにくい性質を持つ乳由来のオリゴ糖であり、大腸に到達してビフィズス菌などの善玉菌と呼ばれる腸内細菌の栄養源となってそれらを増やす効果があります。^{※3} 具体的には、ガラクトオリゴ糖を1日1g摂取することにより、おなかの中の善玉菌が約2.7倍増えたという研究結果^{※4}があり、善玉菌パワープラス(ガラクトオリゴ糖)を配合したダノンビオでは、1日2カップ摂取いただくことで、研究と同様の結果を期待することができます。

【製品特長】

- お腹の中の善玉菌を増やす効果のある、新成分「善玉菌パワープラス^{※2}」を配合
- 「ダノンビオ」は、100倍胃酸に強く^{※1}、生きてそのまま腸まで届く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、生きてその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。胃酸に負けず生きてそのまま腸まで届くBE80菌に加え、「善玉菌パワープラス」を新たに配合したダノンビオによって、お腹の中の善玉菌をさらに増やす働きが期待できます。
- 「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。さらに今回のレシピ改良により、ダノンビオの持つクリーミーさと濃厚さをアップさせることで、さらにおいしくなりました^{※5}。

※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 「善玉菌パワープラス」は、ガラクトオリゴ糖を指す。「善玉菌パワー」とは善玉菌による健康維持のことで、「プラス」とは善玉菌が増えることを指す。

※3 出典公益財団法人 腸内細菌学会、厚生労働省 e-ヘルスネット

※4 出典：玉井智,中村泰之,小沢修,山内謙三, ガラクトオリゴ糖のヒト腸内フローラおよび代謝産物に及ぼす影響, 応用糖質科学 第41巻第3号 p.343~348 (1994)

※5 ダノン調べ 製品嗜好調査 N=30 2023年7月 現行品(プレーン砂糖不使用)との比較

【製品データ】

製品名	原材料	栄養成分表示 (1カップ 75g あたり)
「ダノンビオ」ヨーグルト プレーン・砂糖不使用 (善玉菌パワープラス)	生乳(国産)、ガラクトオリゴ糖、乳製品、乳たんぱく、ゼラチン/増粘剤(加工でんぷん)、(一部に乳成分・ゼラチンを含む)	エネルギー 52kcal、たんぱく質 3.1g、脂質 2.2g、炭水化物 5.1g、糖類 2.7g 食塩相当量 0.1g、カルシウム 92mg
「ダノンビオ」ヨーグルト 脂肪0 プレーン・砂糖不使用 (善玉菌パワープラス)	乳製品(国内製造)、ガラクトオリゴ糖、ゼラチン/増粘剤(加工でんぷん)、(一部に乳成分・ゼラチンを含む)	エネルギー 39kcal、たんぱく質 3.3g、脂質 0g、炭水化物 6.5g、糖類 3.5g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 99mg
「ダノンビオ」ヨーグルト プレーン・加糖 (善玉菌パワープラス)	生乳(国産)、乳製品、砂糖、ガラクトオリゴ糖、ゼラチン/増粘剤(加工でんぷん)、(一部に乳成分・ゼラチンを含む)	エネルギー 66kcal、たんぱく質 3.2g、脂質 1.6g、炭水化物 10.2g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 96mg
「ダノンビオ」ヨーグルト プレーン・カロリー50%オフ やさしい甘み(善玉菌パワープラス)	乳製品(国内製造)、ガラクトオリゴ糖、乳たんぱく、ゼラチン/増粘剤(加工でんぷん)、甘味料(スクラロース)、(一部に乳成分・ゼラチンを含む)	エネルギー 33kcal、たんぱく質 3.0g、脂質 0g、炭水化物 5.1g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 90mg

※4 製品ともにガラクトオリゴ糖 0.5g 配合

【製品データ(4 製品共通)】

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8月7日(月)
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

■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、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：吉川・重谷・内田

TEL: 03-5843-7901 FAX: 03-6740-2095

Mail: press-danone@shapewin.co.jp