

ダノン ビオ®「腸活これだけ」シリーズに新フレーバー登場！ 「朝摘み苺＆白桃」を 8 月 31 日より新発売

— 苺と白桃、2 つの果肉を贅沢に味わえる腸活ヨーグルト —

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：ロドリゴ・リマ）は、100 倍胃酸に強く※1、生きて腸まで届くビフィズス菌 BE80 を配合した「ダノン ビオ®」の「腸活これだけ」シリーズから、新フレーバー「朝摘み苺＆白桃」を、2026 年 8 月 31 日（月）より全国のコンビニエンスストアで、9 月 7 日（月）より全国のスーパーマーケットで発売します。



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わからない”、“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』で手軽に腸活をサポートするヨーグルトシリーズです。100 倍胃酸に強い※1ビフィズス菌 BE80 に加え、ガラクトオリゴ糖と食物繊維を 1 カップに配合。さらに、脂肪ゼロでありながら 1 個 150g の満足感と、素材本来のおいしさを楽しめる味わいを追求しています。

今回発売する「朝摘み苺＆白桃」は、ヨーグルトフレーバーとして高い人気を誇る苺と白桃を組み合わせ、それぞれの果肉の食感とみずみずしい味わいを存分に楽しめる新フレーバーです。朝摘み苺の甘酸っぱさと白桃のやさしい甘みが調和した、贅沢感のある味わいに仕上げました。

なお、本製品の発売に伴い、既存の「贅沢ストロベリー」フレーバーは終売となります。今後は「贅沢 5 種のフルーツ」「贅沢ブルーベリーミックス」「朝摘み苺＆白桃」「贅沢百花はちみつ」の 4 フレーバーを展開し、気分や好みに合わせて選べるおいしさで毎日の腸活をサポートします。



【製品の特長】

「腸活これだけ 朝摘み苺＆白桃」は、白桃のやさしい甘みと朝摘み苺のフレッシュな味わい、そして異なる食感のコントラストをお楽しみいただける製品です。ひと口目には、白桃のまろやかな甘みとジューシーな果肉感が広がり、その後苺のフレッシュな酸味が重なってクリーミーなヨーグルトと調和します。後味には、苺のさわやかな香りがふんわりと広がり、最後まで2種のフルーツが織りなすバランスのよい甘みと酸味をお楽しみいただけます。

本製品には、腸活をサポートするビフィズス菌 BE80 に加え、ガラクトオリゴ糖と食物繊維を配合。また、1個 150g と食べ応えがありながら脂肪ゼロ・75kcal で、おいしくヘルシーに腸活をサポートします。



【開発担当者からのコメント】

「苺と白桃はどちらも親しみのある人気フルーツですが、同じバラ科の果実で香りの方向性が近いため、組み合わせるとそれぞれの個性が埋もれやすいという難しさがありました。そこで、ひと口目に白桃のまろやかな甘みとジューシーな果肉感を感じられ、その後に苺のフレッシュな酸味と香りが広がるよう、味わいを設計しました。また、『腸活これだけ』シリーズの特長である満足感のある果実感を実現するため、フルーツの量や食感のバランスを繰り返し調整しています。朝食の一品としてはもちろん、小腹がすいたときのおやつにもぴったりです。」

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、皆さまがより楽しく、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 朝摘み苺＆白桃
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8月31日（月）＜コンビニエンスストア＞ 2026年9月7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）、もも果肉、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）
栄養成分表示	<1 カップ 150g あたり> エネルギー 75kcal、たんぱく質 5.1g、脂質 0g、炭水化物 14.3g（糖質 12.0g、食物繊維 2.3g）、食塩相当量 0.2g、カルシウム 152mg、ガラクトオリゴ糖 2.0g
アレルギー物質 （28品目中）	乳成分・もも・ゼラチン

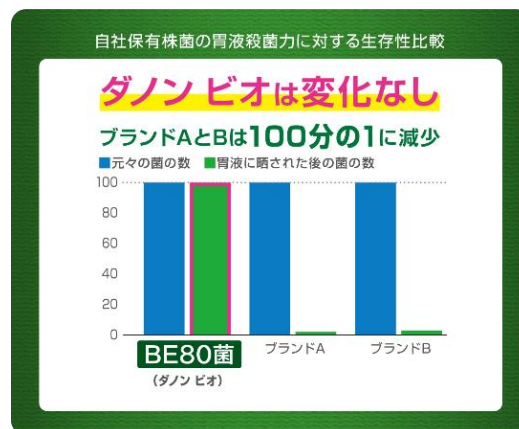
※「腸活これだけ」の他フレーバーの詳細は、[こちら](#)をご確認ください。

【ビフィズス菌 BE80 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」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研究し、1987年に初めてBE80菌を配合したヨーグルト「BIO」をフランスで発売。2002年には日本で販売を開始しました。ダノン Bioは、当社従来ヨーグルト製品に対して100倍胃酸に強い※1ビフィズス菌BE80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※2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

※2：2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 Bioについて＞

ダノン Bio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、生きて腸まで届くビフィズス菌BE80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 Bio 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 Bio 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、腸活に必要なビフィズス菌BE80、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ナ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 Bio」「ダノン オイコス」「ダノンヨーグルト」「ベビーダノン」「プッチダノン」、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）