

ダノン ビオ®から春の新作 2 品が登場！
「世界旅行」シリーズ第 5 弾・フランス編「ピーチ&マスカット」と、
復活投票 1 位「洋梨&マスカット」を 2 月 16 日発売

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®」ブランドより、「世界旅行」シリーズ^{※2} 第 5 弾となる“春のフランス”をテーマにした季節限定フレーバー「ピーチ&マスカット」を、2 月 16 日（月）全国スーパーマーケットにて発売します。また昨年、ダノン ビオの復活選挙で第 1 位を獲得した「洋梨&マスカット」を、同日より期間限定で復刻発売します。



ダノン ビオは、旬のフルーツのおいしさや季節感に加え、旅行気分を味わえる「世界旅行」シリーズを 2025 年より展開しており、年に 4 回四季に合わせた新フレーバーを発表しています。今回新発売となるシリーズ第 5 弾「ピーチ&マスカット」は、春のフランスをイメージした製品であり、白桃のやさしい甘さとマスカットの爽やかな香りが調和した、軽やかで華やかな味わいが特長のフレーバーです。ダノン ビオならではのクリーミーな口当たりと、ピーチ果肉のジューシーな甘みが重なり、食べた後にはマスカットとピーチの香りがやさしい余韻として残ります。パッケージには、エッフェル塔と春のフランスを象徴するミモザの花があしらわれ、温かい陽光が降り注ぐ春のフランスを表現しました。

また同時に、2025 年に実施したダノン ビオの「復活希望フレーバー」を選ぶ投票^{※3}において、最も多くの支持を集めた 2024 年の秋限定フレーバー「洋梨&マスカット」を期間限定で復刻販売します。「洋梨&マスカット」は、口に入れるとまろやかな酸味とマスカットの香りが広がり、洋梨のジューシーな果肉を食べた後にはマスカットと洋梨の香りがほのかに残る、奥行きのある味わいが特長の製品です。投票の結果、2 位の製品と 7% 差という僅差で 1 位を獲得し、今回復刻販売をするに至りました。

今後もダノン ビオは、季節感や旬のフルーツを味わえる様々なフレーバーを開発し、多くの人に「腸活」を楽しく美味しく続けられるような製品を展開してまいります。

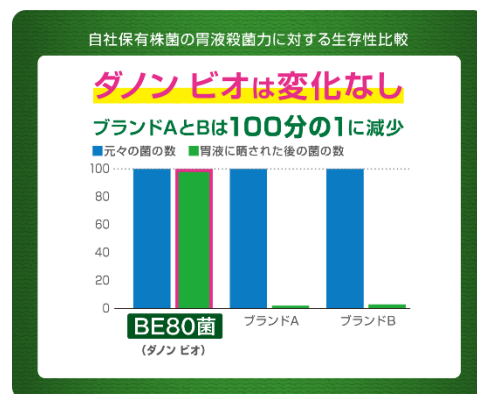


【製品データ】

製品名	ダノン ビオ ヨーグルト ピーチ&マスカルット	ダノン ビオ ヨーグルト 洋梨&マスカルット
製造者	ダノンジャパン株式会社 館林工場	
名称	発酵乳	
出荷日	2026年2月16日(月)	
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	300g(75g×4)	
希望小売価格	オープン価格	
原材料	乳製品(国内製造、オランダ製造、ドイツ製造)、砂糖、もも果肉、植物油脂、乳たんぱく、ゼラチン、ぶどう果汁/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)	乳製品(国内製造、オランダ製造、ドイツ製造)、砂糖、洋梨果肉、マスカルット果汁、植物油脂、乳たんぱく、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)
栄養成分表示	<1カップ75gあたり> エネルギー 56kcal、たんぱく質 2.6g、脂質 1.1g、炭水化物 8.9g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 76mg	<1カップ75gあたり> エネルギー 56kcal、たんぱく質 2.6g、脂質 1.1g、炭水化物 9.0g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 76mg
アレルギー物質(28品目中)	乳成分・もも・ゼラチン	乳成分・ゼラチン

【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^{※1}BE80 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対外へ排出されてしまう善玉菌を増やす^{※4}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: 「世界旅行」シリーズは選定した国や地域をイメージしたフレーバーやデザインを指し、製品の製造地や原材料の原産地を示すものではありません。

※3: 2025年7月、Instagram ユーザー471名、ダノンジャパン調べ

※4: 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、美味しく続けられる「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にも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）