

「ダノン ビオ® ヨーグルト パイナップル&マンゴー」を期間限定で新発売 「世界旅行」シリーズ第2弾は“ハワイアンサマー”をテーマにしたトロピカルな味わい

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®」ブランドの季節限定品である「世界旅行」シリーズ第2弾として、“ハワイアンサマー”をテーマにした「ダノン ビオ ヨーグルト パイナップル&マンゴー」を期間限定で発売します。当製品は夏のハワイをイメージし、パイナップルとマンゴーを組み合わせることで、トロピカルで爽やかな味わいを実現しました。2025年5月19日（月）より、全国のスーパーマーケット向けに出荷を開始します。



「ダノン ビオ」は季節限定品の「世界旅行」シリーズを展開中

「ダノン ビオ」は、季節限定品の新たなコンセプトとして、「世界旅行」シリーズを2025年2月より展開しています。当シリーズは、旬のフルーツのおいしさや季節感に加えて、旅行気分も味わえる、季節限定のフルーツヨーグルトです。第1弾として、“春のフランス”をテーマにした「ダノン ビオ ヨーグルト いちご&フランボワーズ」を2月に発売し、多くのお客様からご好評をいただきました。続く第2弾は、“ハワイアンサマー”をテーマにした「パイナップル&マンゴー」を発売します。今後も、季節感とマッチする魅力的な国や地域、そしてフルーツを選定し、世界各国を旅しているかのような気分を味わえる「世界旅行」シリーズを季節ごとに展開していきます。

※「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。

「世界旅行」シリーズ第2弾は、“ハワイアンサマー”をテーマにした「パイナップル&マンゴー」

「世界旅行」シリーズの第2弾となる当製品は、“ハワイアンサマー”をテーマにした「パイナップル&マンゴー」です。熟れたパイナップルとジューシーなマンゴーの甘みがクリーミーなヨーグルトと絶妙に混ざり合い、トロピカルで爽やかな味わいを実現しています。歯ごたえのあるパイナップルと柔らかなマンゴーの食感をお楽しみいただけます。

パッケージは、夏のハワイのビーチをイメージした鮮やかな色彩とリゾート感あふれるデザインで、青い海と砂浜に寄せる波を背景に、ハイビスカスやヤシの木が描かれています。まるで夏のハワイを旅しているかのような気分を味わえる、季節限定の特別な一品です。



＜「ダノン ビオ」ブランドの特長＞

「ダノン ビオ」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、**100 倍胃酸に強く^{※1}、生きて腸まで届く BE80 菌を全製品に配合**しています。BE80 菌は、**ダノン独自の高生存ビフィズス菌**です。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 ビオ」は菌の強さで挑みます。BE80 菌は、当社従来品に対して約 100 倍高い胃酸耐性を持ち、胃酸に負けず、生きて腸まで届いて、善玉菌をより増やす^{※2} 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、ヨーグルト本来の風味を活かし、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 パイナップル&マンゴー 4P
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	2025 年 5 月 19 日 (月)
発売地域	全国
賞味期間	42 日間
保存方法	要冷蔵 (10°C 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、果肉 (マンゴー、パイナップル)、植物油、乳たんぱく、ゼラチン、食塩、濃縮野菜混合汁／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)
栄養成分表示	<1 カップ 75g あたり> エネルギー 57kcal、たんぱく質 2.6g、脂質 1.1g、炭水化物 9.1g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 77mg
アレルギー物質 (28 品目中)	乳成分、ゼラチン

■「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 ビオ」の全製品には、100 倍胃酸に強く^{※1}、生きて腸まで届く、ダノン独自の高生存ビフィズス菌である BE80 菌を配合しています。乳を乳酸菌で発酵させただけの、ヨーグルト本来の風味を活かし、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 BE80 菌でサポートしています。

■ダノンジャパンについて <https://www.danone.co.jp>

フランスに本拠を置くダノンは、健康に焦点を当て、急成長を遂げている「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 つのカテゴリーにおいてグローバルに事業を展開している、食品・飲料業界のリーディングカンパニーです。55 カ国以上において 9 万 6 千人以上の従業員を擁し、120 を超える市場で製品を販売しています。「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」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。

ダノンの日本法人であるダノンジャパン株式会社は、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」、そして植物性食品 (オーツミルク) の「アルプロ」をご提供しています。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下記 URL をご参照ください。

<https://www.danone.co.jp/impact/bcorp/>

※プレスリリースに掲載されている内容 (原材料や栄養成分表示含む) は発表時点の情報となり、その後予告なしに変更となる場合があります。

【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)