

2023年9月20日

## 「ビヒダス ヨーグルト」シリーズから新登場！

健康素材として注目が高まるオートミールと、  
おなかにはうれしい『ビフィズス菌 BB536』の入った満足な食べごたえ

# 「ビヒダス ヨーグルト もぐ盛りオートミール」

9月26日(火)より全国にて新発売

森永乳業は、『ビフィズス菌 BB536』を使用した「ビヒダス ヨーグルト」シリーズから、「ビヒダス ヨーグルト もぐ盛りオートミール」を9月26日(火)より全国にて新発売いたします。

健康志向の高まりやおいしさが注目されていることなどを背景に、オートミール市場はここ5年で約11倍<sup>※1</sup>にまで急拡大し、2022年の市場規模は77億円(前年比160%)<sup>※1</sup>と見込まれています。

※1 出典: ㈱富士経済 2023年食品マーケティング便覧 No.3

「ビヒダス ヨーグルト もぐ盛りオートミール」は、健康素材として注目が高まっているオートミールと、おなかにはうれしい『ビフィズス菌 BB536』入りのヨーグルトです。1個で1食分の食物繊維6.3g<sup>※2</sup>を摂ることができます。また、オートミールのもぐもぐ食感を楽しめ、200gの食べごたえあるサイズでありながらヘルシーな脂肪ゼロタイプなので、脂肪分が気になる方も気軽に食事のひとつとしてお召しあがりいただけます。

※2 出典: 栄養素等表示基準値(食物繊維19g)の1/3量

おいしさと健康を両立した「ビヒダス ヨーグルト もぐ盛りオートミール」をぜひ、お召しあがりください。



当社は、『サステナビリティ中長期計画2030』の「食と健康」において「森永乳業グループならではの、かつ高品質な価値をお届けすることで、3億人<sup>※3</sup>の健康に貢献すること」を掲げ、健康課題に配慮した商品開発を進めています。

※3 健康課題に配慮した商品の2021年度～2030年度の延べ販売計画個数等の計画数、及び当社提供の健康増進・食育活動への参加見込み人数をリーチ数(人数)として計算

## 1. 商品特長

- ① 健康素材として注目度が高まっているオートミールと、おなかにうれしい『ビフィズス菌 BB536』入りのヨーグルトです。
- ② 1個で1食分の食物繊維 6.3g<sup>\*2</sup>を摂ることができます。
- ③ 200g と満足な食べごたえでありながら、ヘルシーな脂肪ゼロタイプのヨーグルトです。脂肪分が気になる方も気軽に食事のひとつ品として、もぐもぐお召しあがりいただけます。

## 2. 商品概要

① 商品名	ビヒダス ヨーグルト もぐ盛りオートミール
② 種類別/名称	発酵乳
③ 包装形態	プラカップ、プラスチック蓋
④ 内容量	200g
⑤ エネルギー	117kcal
⑥ 保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦ 賞味期限	17日間
⑧ 主要ターゲット	20-60代の健康を気にする方、オートミールユーザー
⑨ 主要売場	コンビニエンスストア、量販店、一般小売店
⑩ 希望小売価格	195円(税別)
⑪ 発売日・地区	9月26日(火)・全国
⑫ JANコード <sup>1)</sup>	49027201 57711

### <参考>

#### ■ビフィズス菌

ビフィズス菌は主にヒトや動物の腸内にすんでおり、酢酸や乳酸といった有機酸を生成し、腸内環境を整えます。ヨーグルトを作る際に乳酸菌が必要であることは広く知られていますが、全てのヨーグルトに善玉菌の「ビフィズス菌」が含まれているわけではありません。ビフィズス菌入りヨーグルトは、特別にビフィズス菌を加えて製造しています。ビフィズス菌は健康に役立つ善玉菌の代表格です。

#### ■ビフィズス菌 BB536

当社の『ビフィズス菌 BB536』は、1969年に乳児から発見された、ヒトのおなかにすむ種類のビフィズス菌です。一般的にヒトのおなかにすむ種類のビフィズス菌は酸や酸素に弱いのですが、『ビフィズス菌 BB536』は酸や酸素に強く、ヨーグルトをはじめ、サプリメントなど多くの商品に活用されています。



<ビフィズス菌 BB536>

<「ビヒダス ヨーグルト」ウェブサイト>

<https://bifidus.jp/>

以上