

「ダノン ビオ®」から2種の新フレーバーが登場！
「甘酸っぱいアセロラ」「贅沢搾りぶどう」が3/25(月)より同時発売
100倍胃酸に強く※¹生きて腸まで届くBE80菌が、より善玉菌を増やす※²
「ダノン ビオ」から腸活サポートの新パートナーが誕生

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）は本日、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®」より、新フレーバー「甘酸っぱいアセロラ」と「贅沢搾りぶどう」を発表しました。いずれの製品も、2024年3月25日（月）より全国のスーパーマーケット向けに出荷を開始いたします。



「甘酸っぱいアセロラ（画像左）」は、さっぱりとしたイメージのアセロラとクリーミーなダノン ビオ ヨーグルトの味わいが調和するよう調整を重ねて実現した、フルーツフレーバーヨーグルトです。豊潤なアセロラの香りが口に広がった後、甘酸っぱくジューシーなアセロラ果汁が、クリーミーなダノン ビオ ヨーグルトの甘さを引き立てます。飲み込むと口に残る甘さを、アセロラの酸味がさわやかな後味にするバランスの整った味わいのフレーバーです。

「贅沢搾りぶどう（画像右）」は、ぶどうの芳醇さを表現するために、贅沢に皮ごと絞った2種類の品種のぶどう果汁をバランスよく合わせました。芳醇なブドウの香りやジューシーな甘さが口の中に広がり、ダノン ビオ ヨーグルトの酸味とぶどうの皮の適度な渋みが味に奥行きを与えます。最後は、ぶどうの爽やかな酸味と残り香が口の中をリフレッシュしてくれます。



【製品特徴】

- **2024年3月25日(月)より発売を開始する新定番フレーバーです。**
- さっぱりとしたアセロラの酸味とクリーミーなダノン ビオヨーグルトの味わいを調和させた「甘酸っぱいアセロラ」と、2種類の品種のぶどう果汁をバランスよく配合し、ぶどうの芳醇さを表現した「贅沢搾りぶどう」です。
- 「ダノン ビオ」は、**100倍胃酸に強く^{※1}、生きて腸まで届く 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。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	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 甘酸っぱいアセロラ (短縮名:ダノン ビオ アセロラ)	乳製品 (国内製造、オランダ製造、ドイツ製造)、砂糖、植物油脂、乳たんぱく、アセロラ果汁、ゼラチン、にんじん汁/増粘剤 (加工でんぷん、増粘多糖類)、香料、酸味料	エネルギー 56kcal、たんぱく質 2.7g、脂質 1.1g、炭水化物 8.9g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 78mg
「ダノン ビオ」ヨーグルト 贅沢搾りぶどう (短縮名:ダノン ビオ ぶどう)	乳製品 (国内製造、オランダ製造、ドイツ製造)、砂糖、ぶどう果汁、植物油脂、乳たんぱく、ゼラチン、にんじん汁、食塩/増粘剤 (加工でんぷん、増粘多糖類)、香料、酸味料	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

【製品データ (2 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
種類別名称	発酵乳
出荷日	2024年3月25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)
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}、生きて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 BE80 菌で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」「プッチダノン」「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。

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、2023 年に 276 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」「ダネット」「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」「ブレディア」「ボナフォン」「カウ・アンド・ゲート」「マイゾーン」「オikos」「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、Moody's 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。ダノンの目標は、2025 年にグローバルレベルで B CorpTM 認証を取得することです。



【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】

ダノンジャパン 広報担当（ブラップジャパン 内）

中村・杜下・西田・齋藤

TEL：03-4580-9156 / MAIL：danone_pr@prap.co.jp