

ダノンジャパン、「ダノン ビオ®」2024年冬の季節限定フレーバーを2種展開 「柑橘」の和洋食べ比べができる「ブラッドオレンジ&カシス」と「みかんと柚子」で 冬を乗り切るための腸活をサポート

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BE80菌を配合した「ダノン ビオ®」より、2024年冬の季節限定フレーバーとして、「ブラッドオレンジ&カシス」と「みかんと柚子」を発売いたします。「あなたはどっちが好き？」をコンセプトにした季節限定フレーバーの2種類同時発売は、2024年の秋シーズンに続く2度目の実施です。今回は、冬らしい「柑橘」を和と洋で食べ比べられるよう、カシスのフローラルな香りとブラッドオレンジのさわやかでジューシーな風味を楽しめる「ブラッドオレンジ&カシス」と、みかんのつぶつぶとした食感と柚子の皮のほっとする香りが特徴の「みかんと柚子」を開発しました。2024年11月18日（月）より、全国のスーパーマーケット向けに両製品の出荷を開始いたします。



「ブラッドオレンジ&カシス」（画像左）は、パーティーシーズンにぴったりな「洋」のフルーツの組み合わせで、カシスのフローラルな香りとブラッドオレンジのさわやかでジューシーな風味を一度に楽しめる、贅沢な味わいが特徴のヨーグルトです。カシスの酸味と香りが口の中に広がった後、ジューシーなブラッドオレンジが「ダノン ビオ」のクリーミーな食感と甘さを引き立て、さっぱりとした柑橘とフローラルなカシスの後味をお楽しみいただけます。パッケージは、イルミネーションをあしらった冬らしい華やかさが目を引くデザインとなっています。

「みかんと柚子」（画像右）は、みかんのつぶつぶ感と柚子の皮のほっとする香りが特徴の、冬の「和」のフルーツの魅力を感じられるヨーグルトです。口に入れると、みかんの酸味と柚子の香りがふわっと広がります。そして、みかんの粒を噛むと、さわやかな果汁が口の中に広がり、みかんの甘みと柚子の酸味が味に奥行きを与え、喉を通った後も柑橘の香りが口の中をリフレッシュしてくれます。パッケージは、雪の結晶をあしらった、日本の冬らしい温かみのあるデザインとなっています。

100倍胃酸に強く^{※1}、生きて腸まで届いて善玉菌をより増やす^{※2}BE80菌を配合した「ダノン ビオ」の「ブラッドオレンジ&カシス」と「みかんと柚子」が、冬を乗り切るための腸活をサポートします。

【製品概要/特長】

- 2024年冬の季節限定フレーバーです。「あなたはどっちが好き？」をコンセプトに、冬らしい柑橘を「和と洋」で食べ比べながら腸活に取り組みめるよう開発しました。
- カシスのフローラルな香りとブラッドオレンジのさわやかでジューシーな風味が特徴の「ブラッドオレンジ&カシス」と、みかんのつぶつぶ感と柚子の皮のほっとする香りが特徴の「みかんと柚子」の2種類です。

【「ダノン ビオ」シリーズの特長】

- 「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	「ダノン ビオ」ヨーグルト ブラッドオレンジ&カシス 4P	「ダノン ビオ」ヨーグルト みかんと柚子 4P
製品画像		
原材料	乳製品（国内製造、オランダ製造、ドイツ製造）、砂糖、果汁（ブラッドオレンジ、ブラックカラント）、グレープフルーツ果肉、植物油脂、乳たんぱく、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	乳製品（国内製造、オランダ製造、ドイツ製造）、砂糖、みかん（果肉、果汁）、植物油脂、乳たんぱく、ゼラチン、柚子ピール、食塩／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）
栄養表示成分 （1 カップ 75g あたり）	エネルギー 57kcal、たんぱく質 2.7g、脂質 1.1g、炭水化物 9.1g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 76mg	エネルギー 57kcal、たんぱく質 2.6g、脂質 1.1g、炭水化物 9.2g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 77mg
<以下、2 製品共通の製品データ>		
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 11 月 18 日（月）	
発売地域	全国	
賞味期限（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](#)をご参照ください。

■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。「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。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」「プレディナ」「ボナフォン」「カウ・アンド・ゲート」「マイゾーン」「オイコス」「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 Corp 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 PR 事務局（株式会社ブラップジャパン内）中村・杜下・西田・齋藤

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