



報道関係各位

2018年10月17日
ダノンジャパン株式会社

「ダノンバイオ」より2018年冬の季節限定フレーバー
「ダノンバイオ 柚子りんごブレンド」
木頭柚子 100%の“冬の贅沢”ヨーグルトで、
冬のおなかをサポート

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:ルイス ファリア・エ・マイア)は、“生きて腸まで届く”高生存ビフィズス菌 BE80 を含む「ダノンバイオ」から、2018年冬の季節限定フレーバーとして、「ダノンバイオ 柚子りんごブレンド」を10月18日(木)より全国出荷を開始します。

「ダノンバイオ」の季節限定フレーバーは、厳選された旬の果実と「ダノンバイオ」ならではのクリーミーなおいしさのヨーグルトを組み合わせ、着色料・人工甘味料を使わずに、自然な味わいを楽しんでいただく限定シリーズです。

今年ラストを飾る厳選フルーツは、「柚子」と「りんご」。クリーミーな「ダノンバイオ」のプレーンヨーグルトに、香り高く、爽やかな酸味が魅力の木頭柚子とシャキシャキのりんごをブレンドし、旬の果実ならではの、すっきりとした爽やかな味わいをお楽しみいただけます。



冬のおなかは、運動不足や年末年始の食べ過ぎなどで腸内環境が乱れがちです。「ダノンバイオ 柚子りんごブレンド」では、冬ならではの柚子とりんごの爽やかな味わいをお楽しみいただきながら、数あるビフィズス菌の中でも胃酸に強く、“生きて腸まで届く”BE80 菌により、冬の「腸活」をサポートしてまいります。

【製品特長】

- 香り高く、爽やかな酸味が特徴の木頭柚子に、シャキシヤキのりんごを加えました。柚子とりんごが旬を迎える冬のみにも味わえる、スッパリとした爽やかなヨーグルトとなっています。
- “柚子で輝く村”としても名高い、自然豊かな徳島県那珂町木頭地区で育まれた木頭柚子は、大玉で色や外観が美しいだけでなく、その豊かな酸味の風合いでも知られています。
- 高生存ビフィズス菌 BE80 とそれを育て上げる4種の乳酸菌との独自配合によるクリーミーでマイルドな味わいをそのまま生かすことにより、毎日おいしくヨーグルト習慣を続けることができます。
- “生きて腸まで届く” 高生存ビフィズス菌の BE80 は、大腸まで届くと代謝を行い、有用物質を腸の中に維持して、腸の健康状態を保つ役割を担っています。これにより毎日のおなかの健康をサポートしています。
- 本製品は、着色料・人工甘味料・人工香料は一切不使用、果実や植物由来の原料による香料を使用しています。

【ダノンバイオの百科事典「バイオペディア」について】

「ダノンバイオ」の公式ウェブサイトでは、新たに「バイオペディア」ページを新設しました。バイオペディアは、文字通り、ダノンバイオの百科事典を目指し、BE80 菌やおなかの健康に関する情報を順次更新していく予定です。また、ダノンバイオユーザー5800 人(DanOn 会員)のご意見をご紹介している「ユーザーボイス」も公開しましたので、合わせてご参照ください。

「ダノンバイオ バイオペディア」: <http://www.danone.co.jp/bio/chokatsu/>



【原料原産国について】

ダノンジャパンでは 2018 年 4 月より、これまで以上に厳選された原材料にこだわり、全製品において着色料、人工甘味料、人工香料が不使用となりました。なお、ダノンジャパンでは世界中から調達した原材料の原産産をウェブサイトにて公開しています。

「製品の原料原産国」: <https://www.danone.co.jp/company/pledge/sourceoforigin/>

【製品データ】

製品名	「ダノンバイオ」ヨーグルト 柚子りんごブレンド (短縮製品名:ダノンバイオ 柚子りんごブレンド)
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	はっ酵乳
出荷日	2018年10月18日(木) ※季節限定品(2019年2月中旬頃まで)
発売地域	全国(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(1カップ75g×4個)
希望小売価格	オープン価格
原材料	生乳、乳製品、砂糖、りんご果肉・果汁、ゼラチン、ゆず果汁／増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、香料、酸味料 ※着色料、人工甘味料、人工香料不使用
栄養成分表示 (1カップ75gあたり)	エネルギー:63kcal、たんぱく質:2.8g、脂質:1.3g、炭水化物:10.0g、食塩相当量:0.1g、カルシウム:84mg

■ダノンバイオについて <http://bio.danone.co.jp/>

「ダノンバイオ」(海外では Activia)は、世界 70 国以上で発売されています。こだわりのクリーミーなおいしさと、毎日楽しめる豊富なラインナップが特長で、ダノン独自の高生存ビフィズス菌 BE80 が入っているヨーグルトです。BE80 は、胃酸に対する生存率が高く、生きて腸まで届く高生存ビフィズス菌です。日本では『プレーン・加糖』がおなかの不快感をやわらげるヨーグルトとして機能性表示食品として届出されています。

■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」「ダノンバイオ」「ダノンヨーグルト」「プチダノン」「ベビーダノン」、ウォーターでは「エビアン」のような 飲食製品を提供しています。

また、ダノンジャパン株式会社では、2018年4月12日、新たな原材料調達・開発方針として、①安全性、おいしさ、栄養価を保ちながら原材料の見直しに取り組んでいく「素材へのこだわり」、②徹底した「原材料に関する情報発信」、③「日本のお客様の栄養ニーズに応える製品開発」の 3 つを「ダノンジャパンのお約束」として発表しました。詳しくは、以下のウェブサイトをご参照ください。

「ダノンジャパンのお約束」: <http://www.danone.co.jp/company/pledge/>

■ダノンについて www.danone.com

ダノンは、世界120以上の市場で事業展開している飲食料業界のグローバル・リーダーです。「より多くの人々に食を通じて健康をお届けする」という企業理念を掲げ、チルド乳製品(世界第1位)、ウォーター(世界第2位)、乳幼児向け食品(世界第2位)、医療用栄養食(欧州第1位)の4事業を展開しています。「私たちの健康と健全な地球は繋がっている」という強い信念のもと、ダノンは「One Planet. One Health」というビジョンを掲げ、より健康で持続可能な食生活に新風を吹き込むことを目指します。ダノンは健康に関する事業に軸足を置き、効率的で責任のある事業運営を通じて持続可能な価値を創造し、共有することに注力しています。また、事業運営では高い基準に則り、初めてBコーポレーションに認証される多国籍企業の一社になることを目標にしています。2017年の売上は247億ユーロでした。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「ダノンバイオ」として販売)」「アクティメル」「アルプ

ロ」「アプタミル」「ダネッテ」「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」「ブレディナ」「ボナフォン」「カウ・アンド・ゲート」「ホリゾン
オーガニック」「マイゾーン」「オイコス」「プロストヴァシキーノ」「シルク」「ヴィーガ」など)があります。
ダノンは、NYSE ユーロネクスト・パリ証券取引所と、米国預託証券プログラムを通じて、OTCQX に上場
しております。「ダウジョーンズ・サステナビリティ・インデックス」「ヴィジオ」「エティベル・サステナビリ
ティ・インデックス」「MSCI グローバル・サステナビリティ」「MSCI・グローバル・SRI・インデックス」「フィッ
チャー・フォー・グッド・インデックス」といった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。

【報道関係者からのお問い合わせ】エデルマン・ジャパン ダノンビオ 広報担当 小保内

TEL: 03-4360-9037 / FAX: 03-4360-9001 / E-mail: akiko.obonai@edelman.com

【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: 0120-409610(祝日を除く平日 9:00~17:30)