



報道関係各位

2020年8月11日  
ダノンジャパン株式会社

“ダノン史上最強レベル<sup>※</sup>”の生存率で生きたまま腸に届く BE80 菌の「ダノンビオ」  
2020 年秋の季節限定フレーバーが登場

## 食欲の秋に、おいしく効率的に腸活を 「ダノンビオ 和梨とりんご」

2020年8月17日(月)より出荷開始

※ 当社比。BE80 菌に係る 30 年の研究において、生きて腸に届く確率が最高レベルのビフィズス菌の一つ。

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:ステイン・ヴァンデヴォースト)は、“ダノン史上最強レベル<sup>※</sup>”の高い生存率で生きたまま腸に届く BE80 菌の「ダノンビオ」から、2020 年秋の季節限定フレーバーとして、「ダノンビオ 和梨とりんご」を 8 月 17 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。

「ダノンビオ」では、今年の季節限定シリーズのテーマを“日本”とし、四季折々の厳選したフルーツフレーバーをお届けしています。第三弾となる“秋”では、日本の秋を代表するフルーツの「和梨」と「りんご」を採用しました。

「ダノンビオ 和梨とりんご」は、クリーミーなビオに、国産の手摘みの和梨をまるごと絞った果汁と、その和梨果汁の繊細な甘みを引き立てる、程よく酸味がありしっかりとした食感のりんごの果肉をブレンド。和梨のみずみずしい果汁と、りんごのしゃきしゃきとした食感が絶妙に組み合わせさせた季節感あふれる贅沢な味わいに仕上がりました。

爽やかな和梨の酸味と甘みがふわっと広がり、りんごのしゃきしゃきとした食感と芳醇な香りが味に奥行きを与えます。後味には、ほのかな和梨の甘みの余韻が残る、食欲の秋に、おいしく腸活を続けていただける逸品です。



“ダノン史上最強レベル※”の高い生存率で生きて腸まで届く BE80 菌をはじめ、厳選した 5 種類の菌を独自に配合した「ダノンビオ 和梨とりんご」で、秋も腸活を手軽に、自然に、効率的に行えます。

#### 【製品特長】

- 「ダノンビオ 和梨とりんご」は、クリーミーなビオに、和梨のみずみずしい果汁と、りんご果肉のしゃきしゃきとした食感を組み合わせた、季節感あふれる贅沢な味わいをお楽しみいただけます。
- 爽やかな和梨の酸味と甘みがふわっと広がり、りんごのしゃきしゃきとした食感と芳醇な香りが味に奥行きを与え、ほのかな和梨の甘みの余韻が残る味わいが特徴です。
- 国産の和梨の風味豊かな果汁と、その和梨果汁の繊細な甘みを引き立てる、程よく酸味があり食感がしっかりとした「紅ふじ」という品種のりんごの果肉を厳選して採用。和梨は手摘みした梨をまるごと絞り、また、りんごは手作業で種を取り除きカットするなど、丁寧な製法にもこだわりました。
- “ダノン史上最強レベル※”の高い生存率で生きて腸に届く BE80 菌をブレンドしています。
  - ダノンが発見した、胃酸に強く生きて腸まで届くビフィズス菌 BE80 を中心に、厳選した「5 種の菌」を独自にブレンド。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。
  - “生きて腸まで届く”高生存ビフィズス菌の BE80 は、毎日老廃物や毒素と一緒に体外に出ていく腸内の善玉菌を補います。これにより毎日のおなかの健康維持をサポートしています。
- 「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、着色料・人工甘味料・人工香料を使わず、果実や植物由来の原料による香料を使用し、厳選した素材本来のおいしさをお届けしています。

#### 【製品データ】

製品名	「ダノンビオ」ヨーグルト 和梨とりんご (短縮製品名:ダノンビオ 和梨とりんご)
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	発酵乳
出荷日	2020 年 8 月 17 日(月) ※季節限定品
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 カップ)
希望小売価格	オープン価格
原材料	生乳、乳製品、砂糖、梨果汁、りんご果肉、ゼラチン/増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、香料、酸味料、(一部に乳成分・りんご・ゼラチンを含む)
栄養成分表示 (1 カップ 75g あたり)	エネルギー:64kcal、たんぱく質:2.7g、脂質:1.4g、 炭水化物:10.4g、食塩相当量:0.1g、カルシウム:85mg

■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ています。ダノンが発見した、胃酸に強く生きて腸まで届くビフィズス菌 BE80 を中心に 5 種類の菌を独自にブレンド。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【ダノン史上最強レベル※の生存率 BE80 菌】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」をサポートしています。

また、「ダノンバイオ」では全ラインアップで、着色料・人工甘味料・人工香料を使わず、厳選した素材本来のおいしさを追求しています。

※冒頭の注記参照

■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「ダノンオイコス」「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、2020 年 4 月より、新たに植物性食品「アルプロ」の販売を開始しました。

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 <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、専門栄養食品をあわせた、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。「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飲食習慣を促すことを目指しています。食の革命(フードレボリューション)を加速させ、すべてのステークホルダーに優れた持続可能で収益性の高い価値を創造するために、ダノンは 9 つの 2030 年目標を定め、そして、フランス版の「Public Benefit Corporation」(※アメリカの法人格)である、「Entreprise à Mission(使命を果たす会社)」モデルを採用した初の上場企業として道を切り開いてきました。ダノンは、「より多くの人々に食を通じて健康をお届けする」という目的を掲げ、定款に定められた社会、社会的、環境的な目標に取り組み、国連の持続可能な開発目標(SDGs)に沿って、効率的で責任のある包摂的な方法で事業を展開することを約束します。また、ダノンは、2025 年までに B Corp™ 認証を取得した最初の多国籍企業の一つとなることを目指しています。

ダノンは、世界 120 以上の市場で事業展開し、全従業員は 10 万人を越えます。2019 年の売上は 253 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、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 に上場しています。Vigeo Eiris 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。

**【報道関係者からのお問い合わせ】**

エデルマン・ジャパン ダノンジャパン製品広報担当 松下

TEL:03-4360-9000 / FAX:03-4360-9001 / E-mail: DanoneJapanPR@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)