

～大豆まるごとのチカラ×植物性乳酸菌とビフィズス菌×カルシウム～

【スゴイダイズ ヨーグルトタイプ】 新発売

2013年3月25日(月) 関東/中部エリア 販売開始



大塚チルド食品株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：西岡 工）は、2013年3月25日（月）に、「スゴイダイズ ヨーグルトタイプ」をリニューアル発売いたします。

従来のスゴイダイズヨーグルトタイプに、ユーザー様の多くが摂取を要望する栄養素

“カルシウム”を強化、また大豆が苦手な方も美味しく召し上がれるようオレンジ果汁を加えスッカリとした味わいに仕上げました。

大塚チルド食品はこれからも皆様の健康的な毎日をサポートできるよう“大豆”を摂りやすいカタチで提供しようと考えております。

スゴイダイズ ヨーグルトタイプ の商品特長

① 乳成分不使用・^{※①}まるごと大豆飲料使用の植物性

乳成分不使用で、コレステロールゼロ、乳脂肪ゼロ、80kcal（1食100g当たり）を実現。ヘルシー志向の方やカロリーの気になる方にうれしい商品です。

食物繊維など^{※①}まるごと大豆ならではの栄養と、生きた植物性乳酸菌、ビフィズス菌を手軽に摂ることができ、牛乳が苦手な方でも美味しく食べられます。

※①うす皮は取り除いています。

② 植物性乳酸菌・ビフィズス菌のダブルパワー

善玉菌の代表選手であるビフィズス菌。その多くは腸に届くまでに胃酸や胆汁酸により死滅してしまいます。本品で使用されるビフィズス菌（OPB-1）は、生きて腸まで届くだけでなく、さらにスゴイことに腸内で増えるという特長を持っています。

また、生きたまま腸に届く植物性乳酸菌（*P.pentosaceus*）を使用。植物性乳酸菌は、動物性乳酸菌に比べて、過酷な環境の中でも生きのびる強い生命力があるとされています。ヨーグルトが食べられるようになるずっと昔から、日本人に親しまれてきた乳酸菌です。この植物性乳酸菌とビフィズス菌のダブルパワーで皆様の健康をサポートする植物性ヨーグルトタイプのデザートです。

③ カルシウムを強化

ヨーグルトユーザー（N=300名、自社調べ）へ摂取したい栄養素を聞いたところ8割の方がカルシウムを挙げられました。そこで、今回のリニューアルにともない摂取ニーズの高いカルシウムを強化し牛乳と相当量（110mg）^{※②}摂れるようにしました。

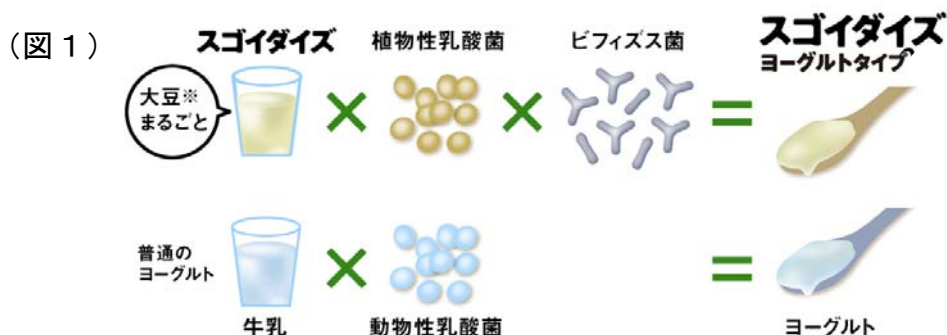
※②日本食品標準成分表 2010 より計算

④ オレンジ果汁を加えスッキリとした味わいを実現

乳成分不使用ながら、ヨーグルトのような味わいと、スッキリとした美味しさを実現するため、新たに柑橘系（オレンジ）の果汁を加え、まるやかでスッキリとした美味しさを実現しました。ヨーグルトユーザーや大豆製品が苦手な方、お子様にも満足いただける味わいになっております。

スゴイダイズ ヨーグルトタイプ 今までのヨーグルトとの違い

“牛乳”のかわりに“まるごと大豆飲料（スゴイダイズ）”を“動物性乳酸菌”のかわりに“植物性乳酸菌”と“ビフィズス菌”を加えてヨーグルトタイプのデザートを作りました。この出会いから、大豆とヨーグルトのおいしいとこどりをしたようなスゴイダイズヨーグルトタイプが生まれました。（図1）

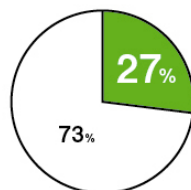


国産大豆を使用。 ※うす皮は取り除いております。

ヨーグルトコアユーザー（ヨーグルトを週2回以上食べる女性）に「牛乳・乳製品はなるべく控えるようにしたいですか。」という質問をしたところ、27%の方がそう思うと回答されました。このことから、植物性ヨーグルトタイプが要望されていると考えられます。（図2）

牛乳・乳製品はなるべく控えるようにしたい [SA]

(図2)



そう思う⇒27% 54人／200人中

2011年11月 大塚チルド食品㈱ インターネット調査 週2回以上ヨーグルトを食べる女性20～79歳女性 N=200名

本ニュースリリースの商品名・写真ほか、すべての掲載情報は発表当時のものです。あらかじめご了承ください。

スゴイダイズヨーグルトタイプ 商品概要

スゴイダイズヨーグルトタイプ	
原材料	大豆（遺伝子組換えでない）、砂糖、オレンジ果汁、にんじん、かぼちゃ、寒天乳酸菌、ビフィズス菌、酸味料、香料、炭酸カルシウム、増粘剤（グァーガム）
内容量	100g
販売地域	関東/中部
販売チャネル	量販店、食品スーパー
メーカー希望小売価格	120円（税抜）
賞味期限	製造日含む19日間
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
栄養成分表示 1食 (100g 当たり)	エネルギー：80kcal たんぱく質：3.3g 脂質：2.0g 糖質：11.3g 食物繊維：1.6g ナトリウム：32mg カリウム：230mg カルシウム：110mg コレステロール：0mg 大豆イソフラボン：19mg

スゴイダイズシリーズによる「エイジマネジメント」の提案

当社は、毎日の食生活の中に「スゴイダイズ」を積極的に取り入れていただくことで健康を維持し、それぞれの年代でのココロとカラダの願いをかなえる「エイジマネジメント」を提案します。



本品は、「ファイトバイオティクス」商品です

ファイトバイオティクス (Phytobiotics) とは、「植物のチカラ」と「乳酸菌のチカラ」を同時に摂取することや、摂取できるものを表す新しい造語です。大塚チルド食品は、人々の健康に役立つファイトバイオティクスを提案します！



植物のチカラ(Phyto)

植物には、5大栄養素であるたんぱく質、脂質、糖質、ビタミン、ミネラルに加え、第6の栄養素である食物繊維が含まれており、さらに近年では第7の栄養素として「ファイトケミカル(Phyto-chemical)」が注目を集めています。このように植物には、動物には作ることの出来ない栄養素が備わっており、我々の生命維持に「植物のチカラ」は欠かせないものなのです。



乳酸菌のチカラ(Probiotics)

乳酸菌はヨーグルトなどでの利用がよく知られていますが、中でも植物性乳酸菌はワインや味噌、醤油、漬け物などの発酵食品で活躍している人になじみのある微生物です。近年、腸内菌叢のバランスを改善することによって、人などの動物に有益な効果をもたらす「生きた乳酸菌やビフィズス菌」などが注目されており、「プロバイオティクス (probiotics)」と呼ばれています。

会社概要

商 号 : 大塚チルド食品株式会社
本 社 所 在 地 : 〒101-8535 東京都千代田区神田司町 2-9
電 話 : 03-3219-8877
設 立 : 2007年4月3日
代表取締役社長 : 西岡 工
事 業 内 容 : チルド製品の販売
関 連 会 社 : 大塚食品株式会社
大塚製薬株式会社
株式会社日本アクセス

■本件に関するお問い合わせ先

大塚チルド食品株式会社
〒101-0048 東京都千代田区神田司町 2-11-1
電話 : 03-3219-8877
<http://www.otsuka-chilled.co.jp/>

■商品に関するお問い合わせ先

大塚食品株式会社 お客様相談室
電話 : 088-665-6550
月～金曜日 9:00～17:00 祝日を除く