

おなかで増えるビフィズス菌BifiX入り「BifiXヨーグルト」ブランド通信

BifiXヨーグルトとは

BifiX（ビフィックス）ヨーグルトは生きて腸まで届きおなかで増えるビフィズス菌BifiXと、発酵する食物繊維イヌリンが入ったヨーグルトです。2022年3月より、「ビフィズス菌BifiXと食物繊維イヌリン」と、「短鎖脂肪酸を生み出すチカラ」を明記したパッケージデザインに商品が順次刷新されました。

◆BifiXヨーグルトの思い：

江崎グリコは、腸の健康が長く元気でいられるカラダづくりにつながると考え、大腸内の善玉菌の代表格であるビフィズス菌の研究に力を注いできました。

BifiXヨーグルトでは、その研究の賜物である「生きて届きおなかで増えるビフィズス菌BifiX」と「ビフィズス菌を元気にする食物繊維イヌリン」を配合し、腸からカラダの健康をサポートしたいという思いで活動しています。



BifiXヨーグルトの歴史

1999年 BifiXヨーグルトの前身となる、「朝食ヨーグルト」誕生

2003年 朝食ヨーグルトがビフィズス菌を訴求したヨーグルトとしてリニューアル

2008年 商品にビフィズス菌BifiXを配合

2009年 3個パック発売

2010年 フルーツ味の大容量品を発売し、売上増

2013年 商品名が「朝食プロバイオティクスヨーグルトBifiX」へ
ドリンクタイプ発売

脂肪ゼロ発売

2014年 商品名が「朝食BifiXヨーグルト」へ

2016年 商品名が「BifiXヨーグルト」へ

2017年 「甘くないプレーン」発売

2019年 商品に食物繊維イヌリンを配合



2009年 3個パック



2010年
りんご・ブルーベリー・ストロベリー



1999年

2003年

2008年

2013年
脂肪ゼロ・ドリンクタイプ

2014年

2016年

2017年
甘くないプレーン

BifiXヨーグルトは1999年に誕生した「朝食ヨーグルト」が前身です。社内でビフィズス菌の研究が進み、**2008年には生きて届きおなかで増えるビフィズス菌BifiXを配合しました。**2013年のリニューアル時に、商品名に初めて「BifiX」がつくようになり、ドリンクタイプの「BifiX1000」や「脂肪ゼロ」を発売するなど、商品の幅が大きく広がりました。「ほんのり甘く、そのまま食べやすい」ことが特長だったBifiXヨーグルトですが、2017年には「甘くないBifiXヨーグルトが食べたい」「シリアルとまぜやすいBifiXヨーグルトが欲しい」というお客様の声に応えて、「甘くないプレーン」を発売。**2019年には菌のエサとなる食物繊維イヌリンを新たに配合しました。**

「タンサ（短鎖）脂肪酸を生み出すチカラ」とは

タンサ（短鎖）脂肪酸とは、ビフィズス菌などの腸内細菌が食物繊維などをエサにして大腸内で生み出す酸（有機酸）の一種です。近年腸内環境の研究が進み、腸は全身の健康に関わる重要な器官であることが分かってきました。その中でも、腸内で作られるタンサ脂肪酸の持つ様々なパワーについて研究が進められています。

これまでの研究により、ビフィズス菌BifiXと食物繊維イヌリンが入ったヨーグルトは、乳酸菌だけが入ったヨーグルト(当社サンプル)に比べ、タンサ脂肪酸を多く生み出すことが分かっています。

◆ヨーグルト豆知識：乳酸菌入りヨーグルトとビフィズス菌も入っているヨーグルトの違い

意外と知られていませんが、ヨーグルトは一般的に乳酸菌で作られており、**全てのヨーグルトにビフィズス菌が入っているとは限りません**。同じ善玉菌でも、ビフィズス菌と乳酸菌は大きく特徴が異なる菌で、乳酸菌は主に小腸に、ビフィズス菌は主に大腸に棲息しています。また、腸内環境に占める割合はビフィズス菌の方が高く、体の様々な組織（臓器や器官）に影響していることがわかってきています。



BifiXヨーグルトのおいしさの秘密

①ビフィズス菌BifiXとイヌリンのおいしい相乗効果

BifiXヨーグルトは、チコリ根を原料とした100%野菜由来の食物繊維イヌリンを配合しています。イヌリンは、野菜から取りづらい天然由来の水溶性食物繊維です。これらの発酵する食物繊維イヌリンをエサにして、おなかで増えるビフィズス菌BifiXは元気に働きます。また、食物繊維イヌリンを配合することで、ほんのりとした甘みやとろみがつき、乳感のある味やなめらかさが楽しめるヨーグルトになります。



②こだわりの食感

実は、BifiXヨーグルトは**フレーバーによって食感が違います!**

そのまま食べて頂くことが多い、甘みのついた「ほんのり甘い」や「ほんのり甘い脂肪ゼロ」は食べやすく、食感を楽しめるように寒天を使用した**固めの食感**に。寒天食感には、ほろりと崩れやすいものから、ゼリーの様に弾力のある食感まで幅広くありますが、その中でも、この2品はつるんとした口溶けのよい食感で、飽きずに続けられるよう、とことん食感にもこだわりました。

「プレーン砂糖不使用」はシリアルやフルーツなどと絡めやすいように、**なめらかな食感**にこだわって開発されており、そのままでも、様々な素材と組み合わせてもお楽しみ頂けます。



③「なめらか前発酵製法」でなめらかでマイルドな味に

ヨーグルトの発酵方法には、容器に充填する前に発酵させる「前発酵」と、充填後に発酵させる「後発酵」という2種類の製法があります。一般的なヨーグルトは、容器に詰めて「後発酵」させることが多いですが、**BifiXヨーグルトは「前発酵」にこだわり、容器に詰める前にヨーグルトをきめ細くなめらかに仕上げしてから充填しています**。この製法により、ヨーグルトの粒子は細かく離水が少ないなめらかな食感になります。酸味もマイルドになり、毎日続けられる美味しさを実現しています。これが「**なめらか前発酵製法**」です。

また、離水を減らすことで、シリアル等がふやけずおいしく食べることができる嬉しい効果も!



タンクの中でなめらかに発酵させます

- 「BifiXヨーグルト」ブランドサイト：<https://cp.glico.com/bifix/>
- 「BifiXヨーグルト」公式twitter：https://twitter.com/BifiX_Glico