

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。))



Press Release

神戸市中央区港島中町6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号2908 発信日：2025年 3月 3日

「まるごとSOYカスピ海ヨーグルト」 日本ガットフレイル会議の認証マークを取得 - 2025年3月より環境配慮型容器への切り替えを順次開始 -

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）は、一般社団法人日本ガットフレイル会議（本社：東京都渋谷区/理事長：内藤裕二先生、以下「日本ガットフレイル会議」）の認証マーク制度に参画し、大豆まるごとの栄養を手軽に美味しく摂ることができる「まるごとSOYカスピ海ヨーグルト」が認証マークを取得したことをお知らせいたします。

また、「まるごとSOYカスピ海ヨーグルト」の容器についても、日本ガットフレイル会議の認証マークの追加と共に、プラスチック使用量を20%削減※した環境配慮型容器への切り替えを2025年3月より順次行ってまいります。

※当社従来品比



■参画背景

フジッコは、腸内細菌研究の第一人者である内藤裕二理事長のご推薦をいただき、日本ガットフレイル会議に参加後、「ガットから対策し、Well-beingを目指す」という日本ガットフレイル会議が掲げる理念に共感し、日本ガットフレイル会議 認証マーク制度への参画を決めました。

当社の「まるごとSOYカスピ海ヨーグルト」は“大豆まるごと”を使用しており、原料由来の自然な食物繊維と乳酸菌を一緒に摂ることができる商品です。このような商品コンセプトなどが日本ガットフレイル会議の理念との親和性が高いと評価され、認証マークを取得いたしました。

■一般社団法人日本ガットフレイル会議について

一般社団法人日本ガットフレイル会議は、「胃腸（ガット）からのWell-being」と「ガットフレイルの普及」を目指す医学学術団体です。「ガットフレイル」とは、「胃腸の働きの虚弱化」を表す新しい概念です。ガットフレイルの臨床的なスクリーニング法を開発し、その病態を解明することにより、薬剤や食、食品因子、プロバイオティクス、プレバイオティクス、運動療法による新たな治療法、予防法を提案できる可能性があります。ガットフレイルの診断、病態、対策を考え、議論する場として、一般社団法人「日本ガットフレイル会議」を立ち上げ、当該分野の研究推進、臨床応用を推進していきたいと考えています。

（一般社団法人日本ガットフレイル会議プレスリリースより引用）

■主な変更点

✓ 「日本ガットフレイル会議 認証マーク」のパッケージ表示

✓ 従来の自社容器に比べ、カップのプラスチック使用量 20%削減

従来の「まるごとSOYカスピ海ヨーグルト」カップ容器プラスチック使用量を20%削減しました。これにより、従来の自社容器と比較してプラスチック使用量において年間約20トンの削減が見込まれます。また、環境配慮型容器への切り替えに伴いパッケージにプラスチック削減マークを追加しました。これによりさらに多くのお客様に環境配慮に関して認知を広めます。



■「まるごとSOYカスピ海ヨーグルト400g」

「まるごとSOYカスピ海ヨーグルト」は贅沢に大豆をまるごと使っているため、豆乳では取り除かれるおからの食物繊維や植物性たんぱく質や大豆イソフラボンなど身体に嬉しい栄養素が含まれ、新感覚の大豆のおいしさ、まるやかでクリーミーな味わいを楽しんでいただける乳成分不使用のヨーグルトです。酸味が少ないのが特徴のひとつでもあり、そのままお楽しみいただくのはもちろんスイーツや食事にアレンジしやすく、大豆を手軽に食生活に取り入れていただくことができます。

（販売エリア：全国の小売店）



<商品特長>

- ✓ ふくよかな風味の大豆をまるごと※1使用
- ✓ 豆乳では取り除かれる「おから」の食物繊維や、植物性たんぱく質、大豆イソフラボンが手軽にとれる
- ✓ 乳成分不使用＝コレステロール0、低脂質・低糖質※2
- ✓ とろ〜りクリーミーな食感&酸味控えめ、自然な大豆風味で食べやすい
- ✓ 発酵には「カスピ海乳酸菌（クレモリス菌FC株）」を使用

※1 うす皮は取り除いています。※2 製品100gあたり1.7g

■ブランドサイト

<https://www.fujicco.co.jp/daizuyogurt/>

【お問い合わせ先】

フジッコ株式会社 コア事業本部 ヨーグルト・デザート事業部 TEL：078-303-5371

ホームページアドレス：<https://www.fujicco.co.jp>