

ヨーグルト市場調査

調査期間 2015年4月～6月

主婦連合会 食料部・社会部

2015年12月

〒102-0085

千代田区六番町15 主婦会館3F

Tel 03-3265-8121 Fax 03-3221-7864

E-mail info@shufuren.net

ホームページ <http://www.shufuren.net/>

＜ヨーグルト市場調査から見えてきたこと＞

ヨーグルトは今や多くの消費者にとって身近な食品であり、健康や美容に繋がる食べものとして性別・年齢問わずに好まれ、毎日摂取する人も少なくない。以前は生乳が主原料のシンプルなもの定番であり、無糖のものに砂糖やジャム等をつけるなどの食べ方が主流だったようにも思われる。しかし現在は腸など消化器系のバランスを改善し、病気の発生を未然に防ぐなどの機能を謳った“機能性ヨーグルト”と称されるものが数多く販売され、店頭にはそれぞれの特徴を強調したものがずらりと並んでいる状況にある。

そもそも人類が乳酸菌を食するようになったのは、紀元前7～8000年頃と言われている。その頃ヤギや牛などの家畜を飼育するようになり、搾った乳の中に乳酸菌が入り偶然に生まれたとされる。世界的に食されるようになったのは、1908年免疫に関する貢献によりノーベル生理学・医学賞を受賞したロシア人のイリヤ・メチニコフ氏が「ブルガリア地方に長寿者が多いのはヨーグルトを多く摂るからだ」と唱えてから。

日本で食べられるようになったのは明治時代で、1970年に開催された大阪万博以降、ブルガリアヨーグルトの登場でプレーンヨーグルトの消費が拡大した。

一般社団法人全国発酵乳乳酸菌飲料協会によると、FAO(国際連合食糧農業機関)及びWHO(世界保健機構)により設置された政府間機関コーデックス委員会が定める国際食品規格ではブルガリア菌とサーモフィルス菌で乳酸発酵させたものだけをヨーグルトとしている。日本では厚生労働省の乳等省令で定められた「発酵乳」全般のことを指す“通称”である。日本の定義(*1)では乳酸菌が特定されておらず、試買調査では別紙のようにたくさんの菌の使用が確認できた。

現在わかっている乳酸菌は約7500種類もあると言われていて、各メーカーは、それらの組み合わせで健康と美容にどのような効果があるのかを研究し、更に新しい乳酸菌の研究も進めている。

「腸内環境を改善し、おなかの調子を整える」といった表示が消費者庁により許可された特定保健用食品(トクホ)(*2)に加え、事業者が消費者庁に届け出ることによって「内臓脂肪を減らす」等の表示が可能な機能性表示食品(*3)が今年4月1日にスタートした。メーカーはヒット商品にしようと販売競争が厳しい中、次々と新製品を出している。牛乳の消費量が減っていることから、ヨ

ーグルトに販売の活路を見出そうとの戦略も背景にある。

今回、実際にどのような商品がどのような表示で売られているか等を知るために試買調査を行なったが、使用されている菌の種類が多岐にわたり、様々な強調表示が商品を飾っていることに驚かされた。

「ビフィズス菌」はかなり知られているが、聞きなれない菌・株の名称、数字や記号が並んでおり、おいしさのアピールとともに「生きて腸まで届く」「研究の成果により生まれた」「特許取得」といった表示が多く見られた。

菌の種類や成分は実に多様であり、期待される効果も整腸作用に収まらず、皮膚機能の改善やインフルエンザなどの予防、ピロリ菌の抑制、プリン体の過剰摂取の軽減、抗アレルギー等々、実に多くの機能や特徴が挙げられている。

消費者は菌の名称やその特徴、作用等を理解して選んでいるとは思えず、どう選んでよいかわからないまま謳い文句につられて購入している状態だろう。表示や広告を見ても、トクホ、機能性表示食品、一般のものとの違いがわからないほど複雑となっている。

ヨーグルトを食べることで、腸内に住む善玉菌を増やし腸内環境を整えることで免疫力を上げて風邪やインフルエンザにかかりにくくしたり、乳酸菌と結びつくことでタンパク質やカルシウムの吸収率が上がり、精神の安定や強い筋肉と骨を作る、便秘解消で美肌づくりにも役立つ等のメリットが強く言われている。一方で、ヨーグルトを常食する場合のデメリットもある。

人によっては体質と合わない乳酸菌もあり、便秘や胃痛、吐き気 を起こす場合がある。特定の人を対象とする商品もあるが、理解されているとは言えない。今回試買した中にも「6歳以上を対象とした栄養機能食品」である旨を表示しているものがあつた。注意が必要である。

また、冷たいヨーグルトは消化に負担をかけてしまい、腸の動きが悪くなり、消化しにくくなって下痢を起こす場合があるため、ヨーロッパではヨーグルトを人肌ぐらいの温度で食べる人が多い。

ヨーグルトにはガラクトースという成分があり、この物質を分解する酵素を持たない人は、食べ過ぎると目の水晶体に蓄積されて白内障を発症するリスクが高まるとも言われている。(日本では92万人に1人の発症)。

今回、健康に良いことをアピールする様々な表示、宣伝文句が見られたが、食品にどこまでの強調表示が許されるのか、議論する必要がある。機能を高らかに（大げさに）謳う商品が溢れる状況は消費者にとって好ましいとは言えない。ヨーグルトの定義をより明確にし、病気を回復させるような過度な期待を持たせないようにすること、注意事項を明示することなどが求められる。

保健機能食品のジャンルの中に、特別保健用食品（トクホ）（個別許可制）、栄養機能食品（自己認証制）、機能性表示食品（届出制）があり、この他にいわゆる健康食品があふれている状況にある。医薬品との区別がつきにくいもの、安全性や機能性などの確認ができていない商品もあり、これらの制度を整理し、抜本的に見直す必要がある。消費者が適切に食品を選び、健康食品に依存することなくバランスのとれた食生活を送るために、食品全体で適切な表示、広告がなされることを望む。

.....

* 1 発酵乳の定義

- ①乳又は無脂乳固形分 8.0%以上を有する乳等を乳酸菌または酵母で発酵させたものを液状又は糊状にしたもので、一般に「ヨーグルト」と称される液状又は糊状のものが、発酵乳に該当する。
- ②乳又はこれと同等以上の無脂乳固形分を含む乳等を乳酸菌又は酵母で発酵させ、糊状又は液状にしたもの又はこれらを凍結したものをいう。

* 2 特定保健用食品（トクホ）

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可し、マークが付される。

* 3 機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品。メーカーは、販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などを消費者庁へ届け出ることが必要だが、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官の許可を受けたものではない。

<資 料>

ヨーグルト試買調査一覧

商品 No.	製造者	商品名	原材料名(上位3つ)	無脂肪固形分	乳脂肪分	植物性脂肪分	強調表示・特徴等
1	株式会社明治	明治ブルガリア ヨーグルト プレーン	生乳、乳製品	9.5	3	—	<ul style="list-style-type: none"> ・トクホ ・許可表示:LB81乳酸菌の働きにより、腸内細菌のバランスを整えておなかの調子を良好に保ちます ・乳酸菌の可能性をカタチに ・腸で働くLB81乳酸菌 ・まろやか丹念発酵 ・ヨーグルトの正統
2		明治ブルガリア のむヨーグルト プレーン	乳製品、ぶどう糖 果糖液糖、砂糖	8	0.5	—	<ul style="list-style-type: none"> ・トクホ ・許可表示:LB81乳酸菌の働きにより、腸内細菌のバランスを整えておなかの調子を良好に保ちます ・乳酸菌の可能性をカタチに ・腸で働くLB81乳酸菌 ・LB81プレーン ・おなかの調子を良好に保つ
3		十勝 まろやか ヨーグルト	生乳、乳製品、砂糖	10	1.7	—	<ul style="list-style-type: none"> ・まろやかヨーグルト
4		明治プロピオヨー グルト R1 ドリン クタイプ	乳製品、ブドウ糖 加糖液糖、砂糖	8	0.5	—	<ul style="list-style-type: none"> ・低糖(44%カット)、低カロリー(33%カット) ・強さひきだす乳酸菌 1073R-1乳酸菌 ・乳酸菌の可能性をカタチに ・プロピオとは、当社独自の乳酸菌研究の成果から生まれたヨーグルトの新たな健康価値を創造する商品に使用する名称です
5		明治ブルガリア ヨーグルト 苺	乳製品、いちご果 肉、砂糖	9.2	0.2	—	<ul style="list-style-type: none"> ・脂肪ゼロ ・苺～春仕立て～ ・味わい爽やか ・乳酸菌の可能性をカタチに
6		明治ブルガリア 濃くておいしいヨー グルト プレーン	乳製品、乳たんぱ く、食塩	13.5	9.8	—	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルクのおいしさぎゅっと濃縮 ・高密度ヨーグルトがほどける新食感 ・生クリーム使用の贅沢なあじわい ・高密度ギリシャスタイル ・甘味はつけておりません

商品No.	製造者	商品名	原材料名(上位3つ)	無脂肪固形分	乳脂肪分	植物性脂肪分	強調表示・特徴等
7	株式会社明治	明治ブルガリア濃くておいしいヨーグルト バニラ	乳製品、砂糖、乳たんぱく	13.5	9.8	—	<ul style="list-style-type: none"> ・濃くておいしいヨーグルト ・ミルクのおいしさぎゅっと濃縮 ・高密度ヨーグルトがほどける新食感 ・高密度ギリシャスタイル ・生クリーム使用の贅沢なあじわい
8		明治プロピオヨーグルト PA-3	生乳、乳製品、砂糖	10.2	2.4	—	<ul style="list-style-type: none"> ・プリン体と戦う乳酸菌 PA-3 ・特許取得、プリン体と闘う乳酸菌 ・プロピオとは、当社独自の乳酸菌研究の成果から生まれたヨーグルトの新たな健康価値を創造する商品に使用する名称です ・PA-3乳酸菌は、明治の保有する数千種類の乳酸菌の中から、プリン体への可能性に着目して選び抜いた乳酸菌です 特許第5237581号 ・安定剤を使用しておりませんので、乳清と呼ばれる液体が見られることがありますが、安心してお召し上がりください
9		明治プロピオヨーグルト LG21 砂糖ゼロ	生乳、乳製品、エリスリトール	9.5	1.4	—	<ul style="list-style-type: none"> ・砂糖ゼロ ・プロピオとは、当社独自の乳酸菌研究の成果から生まれたヨーグルトの新たな健康価値を創造する商品に使用する名称です ・LG21乳酸菌はおなかの健康を考え、選び抜いた乳酸菌です 特許第3046303号他 ・リスクと戦う乳酸菌 ・ほのかな甘さ
10		明治プロピオヨーグルト LG21	生乳、乳製品、砂糖	9.2	3	—	<ul style="list-style-type: none"> ・プロピオとは、当社独自の乳酸菌研究の成果から生まれたヨーグルトの新たな健康価値を創造する商品に使用する名称です ・LG21乳酸菌は、「おなかの健康を考え、選び抜いた乳酸菌です 特許第3046303号他 ・安定剤を使用しておりませんので、乳清と呼ばれる液体が見られることがありますが、安心してお召し上がりください
11		明治プロピオヨーグルト R-1	生乳、乳製品、砂糖	9.2	3	—	<ul style="list-style-type: none"> ・強さひきだす乳酸菌、1073R-1乳酸菌 ・プロピオとは、当社独自の乳酸菌研究の成果から生まれたヨーグルトの新たな健康価値を創造する商品に使用する名称です ・1073R-1乳酸菌は、新しい可能性を秘めたEPS(多糖体)をつくりだす乳酸菌です。特許第5177728号

商品No.	製造者	商品名	原材料名(上位3つ)	無脂肪固形分	乳脂肪分	植物性脂肪分	強調表示・特徴等
12	株式会社明治	アミノコラーゲンヨーグルト	生乳、乳製品、砂糖	10.5	1.3	—	<ul style="list-style-type: none"> ・もっと、潤いたいあなたへ ・低脂肪 ・LB81乳酸菌 ・低分子化フィッシュコラーゲン ・ミルクセラミド ・アミノ酸(アルギニン) ・コラーゲンペプチドとはコラーゲンを低分子化したものです ・ミルクセラミドとはスフィンゴリエリンを含むミルク由来の素材です ・スフィンゴリエリンとは酵素で分解されてセラミドとなる成分です
13	株式会社東海明治(販売者 株式会社明治)	明治ブルガリアのむヨーグルト ブルーベリー	乳製品、砂糖、ブルーベリー果汁	8	—	—	<ul style="list-style-type: none"> ・LB81 ・果汁1%
14	雪印メグミルク株式会社	ナチュレ 恵	生乳、乳製品	9.5	3	—	<ul style="list-style-type: none"> ・トクホ ・ガセリ菌SP株、ビフィズス菌SP株 ・腸内環境の改善に役立ちます
15		生きて届けるビフィズス菌	生乳、砂糖、乳製品(原材料名に「ヨーグルト部」と「カプセル部」がある)	9.4	1.4	0.1	<ul style="list-style-type: none"> ・三層カプセルがビフィズス菌SP株を胃酸から守り、生きたまま腸まで届けます ・生乳30%以上使用 ・ビフィズス菌の栄養となるギャクトオリゴ糖入り ・森下仁丹株式会社との共同開発品
16		恵 プレーン	乳製品、砂糖、アロエ葉肉	8.4	0.1	1.5	<ul style="list-style-type: none"> ・ガセリ菌、ビフィズス菌 ・日本人のおなかを研究して選んだ2つの善玉菌で作ったヨーグルト
17		恵 アロエ	アロエ葉肉、乳製品、砂糖	8.4	0.1	1.5	
18		恵 マンゴーミックス	乳製品、マンゴー、黄桃、砂糖	8.4	0.1	1.5	
19		恵 いちじく ざくろ	乳製品、砂糖、いちじく果肉	8.4	0.1	1.5	
20		恵 ガセリ菌SP株	乳製品、乳たんぱく質、寒天	8.1	0.1	—	

商品No.	製造者	商品名	原材料名(上位3つ)	無脂肪固形分	乳脂肪分	植物性脂肪分	強調表示・特徴等
21	雪印メグミルク株式会社	恵 ガセリ菌SP株	乳製品、安定剤(大豆多糖類、ペクチン)、香料	9	0.1	—	<ul style="list-style-type: none"> ・機能性表示食品(届出番号A48) ・届出表示:本品にはガセリ菌SP株が含まれます。ガセリ菌SP株には内臓脂肪を減らす機能があることが報告されています。機能性関与成分 ガセリ菌SP株 ・脂肪ゼロ ・「脂肪0」は100g当たり脂質0.5g未満のものに表示可能です。(食品表示基準による) ・砂糖不使用
22		牧場の朝 いちご	生乳、砂糖、乳製品	9	2	—	<ul style="list-style-type: none"> ・生乳30%以上使用、果汁1% ・「マイルド・テイスティ製法」で、すっぱくなり過ぎないようにしています
23	いばらく乳業株式会社(販売者 雪印メグミルク株式会社)	牧場の朝 ブルーベリー	生乳、砂糖、乳製品	6.3	1.7	—	
24	森永乳業株式会社	ビヒダスのむヨーグルト	乳製品、砂糖、デキストリン	8	0.8	—	<ul style="list-style-type: none"> ・BB536 味はまろやか 菌も生きいき ・生きて腸に届く 森永独自のビフィズス菌入り ・ビフィズス菌の継続的な摂取を心がけましょう
25		濃密ギリシャヨーグルト パルテノプレーン	乳製品	14.4	4.5	—	<ul style="list-style-type: none"> ・3倍濃縮 ・本品はギリシャの大手乳業会社 DELTA FOODS SA よりライセンスを受けて森永乳業(株)が製造しています
26		森永アロエヨーグルト	アロエベラ(葉内部位使用)、生乳、乳製品	8	2	—	<ul style="list-style-type: none"> ・キレイつづくおいしさ ・for beauty body
27		ビヒタスプレーンヨーグルト	生乳、乳製品	9.5	3	—	<ul style="list-style-type: none"> ・トクホ ・①腸内のビフィズス菌が増える ②腸内環境を良好にする ③おなかの彫塑を整える ・ビフィズス菌BB536 行て届くビフィズス菌

商品No.	製造者	商品名	原材料名(上位3つ)	無脂肪固形分	乳脂肪分	植物性脂肪分	強調表示・特徴等
28	森永乳業株式会社	プレーン加糖	乳製品、砂糖、乳たんぱく質	9.4	0.1	0.9	
29		ビヒタスBB536プレーン加糖	乳製品、砂糖、乳たんぱく質	9.4	0.1	0.9	・BB536
30		ラクトフェリンヨーグルト	乳製品、砂糖、乳たんぱく質	10.4	2.5	—	・ラクトフェリンとは生乳や母乳に含まれるたんぱく質で、健康を維持する素材として注目されています ・ソフトタイプ ・からだの中からもっと強く
31	小岩井乳業株式会社	生乳100%ヨーグルト	生乳	8.3	3.5	—	・トクホ ・生きたビフィズス菌bb12の働きにより腸内の環境を改善し、おなかの調子を良好に保ちます ・生乳だけをじっくりと発酵させた、酸味の少ないなめらかなおいしさ ・キャンペーン中 そのなめらかさ最高級
32		グルメファン	乳製品、生乳	10	8	—	・プレミアムクリームヨーグルト ・コク深い生クリームのおいしさ ・そのなめらかさ最高級(当社基準) ・小岩井工場産生クリームをたっぷり使用
33		さわやか清乳ヨーグルト	乳、砂糖、乳製品	9	1.5	—	・Ca低脂肪 ・ミルク由来のカルシウム90mg入り
34		やすらぐバニラヨーグルト	乳製品、砂糖、乳たんぱく	12	0.4	—	・うれしい脂肪ゼロ ・上品なバニラの香り ・ほど良い甘さ ・そのなめらかさ最高級(当社基準)
35		まきばヨーグルト	乳、乳製品、砂糖	8.8	4	—	・こだわりクリーミー ・良質生乳

商品No.	製造者	商品名	原材料名(上位3つ)	無脂肪固形分	乳脂肪分	植物性脂肪分	強調表示・特徴等
36	小岩井乳業株式会社	プラズマ乳酸菌ヨーグルト	乳、砂糖、乳製品	10	1.5	—	<ul style="list-style-type: none"> ・低脂肪タイプのおいしいヨーグルト ・カラダへの贈りもの ・まもるチカラ プラズマ乳酸菌 ・「プラズマ乳酸菌」は、キリンと小岩井乳業が共同研究を行っている「まもるチカラの乳酸菌」です ・腸まで届く KW乳酸菌 ・「KW乳酸菌」は、キリンビール(株)、昭和女子大学大学院生活機構研究所 飯野教授との共同研究にて100種類以上の中から発見した乳酸菌です
37	ダノンジャパン株式会社	OIKOS(パッションフルーツ)	乳製品、砂糖、パッションフルーツ・レモン	12.5	0.2	—	<ul style="list-style-type: none"> ・小腹を黙らせるヨーグルト ・脂肪ゼロ ・通常のヨーグルトの3倍の乳原料を使った濃密な食感。 ・二層式のフルーツソースも楽しめて、100kcal未満、脂肪ゼロ。 ・三大栄養素と言われるタンパク質が通常のヨーグルトの二倍。
38		ダノンバイオ アサイー&ラズベリーミックス	乳製品、糖類(砂糖、乳糖)、果肉(ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリー、アサイー)	8.5	0.1	—	<ul style="list-style-type: none"> ・高生存ビフィズス菌BE80 胃酸に強く「届く力」 ・脂肪ゼロ ・2013バイオ選手第1位 ・ダノンバイオのビフィズス菌は、世界中から集められた4000種類の菌から選抜されたダノン独自の高生存ビフィズス菌BE80 酸に強く、生きて腸まで届きます
39		ダノンデンシア	生乳、乳製品、乳たんぱく	11	1	—	<ul style="list-style-type: none"> ・1日に必要なカルシウム50% ビタミンD100% ・プレーン 砂糖不使用 ・栄養機能食品(カルシウム、ビタミンD) ・カルシウムは骨や歯の形成に必要な栄養素です。ビタミンDは腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です ・摂取目安量1日1ポット ・本品は、多量摂取により疾病が治療したり、より健康が増進するものではありません。特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。6歳以上を対象とした栄養機能食品です
40		ダノンバイオ プルプルアロエ・香る白桃	生乳、乳製品、アロエ葉肉・白桃果肉	8.5	1.5	—	<ul style="list-style-type: none"> ・高生存ビフィズス菌BE80胃酸に強く【届く力】 ・香り豊かな白桃の風味をお楽しみください ・ダノンバイオのビフィズス菌は、世界中から集められた4000種類の菌から選抜されたダノン独自の高生存ビフィズス菌BE80、胃酸に強く、生きて腸まで届きます。

商品No.	製造者	商品名	原材料名(上位3つ)	無脂肪固形分	乳脂肪分	植物性脂肪分	強調表示・特徴等
41	ダノンジャパン株式会社 (販売者 イオン株式会社)	ギリシャヨーグルト プレーン	乳製品	15.5		—	・「水切り製法」で濃縮したクリーミーな味わいのヨーグルト ・脂肪ゼロ
42	信州ミルクランド株式会社 (販売者 協同乳業株式会社)	おいしいヨーグルト 脂肪ゼロ	脱脂濃縮乳、生乳、乳たんぱく	11.6	0.4	—	・生存型ビフィズス菌LKM512 ・胃のような強酸性下でも生きて腸まで届く生存型ビフィズス菌「LKM512」 ・おいしいヨーグルトはLKM512を使用したプロバイオティクスヨーグルトです
43		おいしいヨーグルト	生乳、乳製品、乳たんぱく	10.5	2.1	—	
44	信州ミルクランド株式会社 (販売者 協同乳業株式会社)	美肌 プラスヨーグルト	生乳、ガラクトオリゴ糖液糖、乳製品	9.5	1.2	—	・オリゴ糖のやさしい甘さ、砂糖不使用 ・ファンケルHTC、コラーゲン900mg配合、ビフィズス菌LKM512 ・LKM512とは、胃のような強酸性下でも生存し、腸内で増えるビフィズス菌です ・はずむ美しさのためのHTCコラーゲン ・キレイな素をきちんと届けるため、コラーゲン分子を吸収に最適な大きさにカット ・美しさのための、コラーゲンに関わる特許を取得しています(特許第3802721号)
45	信州ミルクランド株式会社 (販売者 株式会社ツルヤ、問い合わせ先 協同乳業株式会社)	信州ヨーグルト はちみつ入り	生乳、乳製品、砂糖	10	2	—	・ビフィズス菌LKM512配合 ・胃のような強酸性下でも生存し、腸内で増えるビフィズス菌です ・自然豊かな信州の生乳を60%使用したヨーグルトとにはちみつを加えました
46	那須グリコ株式会社	おいしいカスピ海 脂肪ゼロ	無脂肪牛乳、生乳、乳製品	10.8	0.3	—	・クレモリス乳酸菌GCL1176 ・生乳から作った無脂肪牛乳をたっぷり使用し、クレモリス乳酸菌を使用した特許製法でじっくり丁寧に作りました。とろ～りなめらかで脂肪0でもおいしいヨーグルトです ・特許番号3645898号 グリコ独自の特許製法&クレモリス乳酸菌
47		おいしいカスピ海 特選生乳100%	生乳	8.5	3.5	—	・クレモリス乳酸菌GCL1176 ・那須高原で搾った特選生乳のみを使用し、クレモリス乳酸菌を使用した特許製法でじっくり丁寧に作りました。とろ～りなめらかで酸味が少ないそのままおいしいヨーグルトです ・特許番号3645898号 グリコ独自の特許製法&クレモリス乳酸菌 ・添加物不使用、無香料

商品No.	製造者	商品名	原材料名(上位3つ)	無脂肪固形分	乳脂肪分	植物性脂肪分	強調表示・特徴等
48	那須グリコ株式会社 (販売者 株式会社東急ストア)	カスピ海	生乳	8.5	3.5	—	<ul style="list-style-type: none"> ・特選生乳100% プレーンヨーグルト ・那須高原で搾った特選生乳とクレモリス乳酸菌を使用し、じっくり丁寧に作りました ・グリコオリジナルのレシピと製法、衛生管理で作っていますので、ご家庭で作られる際のタネ菌としてはご利用いただけません
49	高梨乳業株式会社	北海道プレーンヨーグルト	脱脂濃縮乳、生乳、クリーム	9.5	2.5	—	<ul style="list-style-type: none"> ・生きて腸まで届くビフィズス菌 ・タカナシ北海道プレーンヨーグルトのプロバイオティクスBB-12(ビフィズス菌)は生きて腸まで届きます。
50		おなかへGG!	生乳、砂糖、脱脂粉乳	9	2	—	<ul style="list-style-type: none"> ・トクホ ・良い菌を増やし、悪い菌を減らす ・LGG乳酸菌、140億個の力 ・許可表示:本品は、生きたまま腸に届く乳酸菌ラクトバルスGG株の働きにより、おなかの中の良い菌を増やし悪い菌を減らして腸内の環境を良好にするよう工夫したおなかの調子を整える食品です
51	オハヨー乳業株式会社	フルーツヨーグルト“セレスト”	生乳、砂糖、いちご果汁	8	1.8	3.8	<ul style="list-style-type: none"> ・ピエール・エルメスの新感覚ヨーグルト ・パティスリー界のピカソ、ピエール・バーブエルメ。 ・イチゴに対する頌歌・“セレスト”をヨーグルトで表現しました。パッションフルーツとルバーブがイチゴとあいまった甘酸っぱいハーモニーをお楽しみください。
52		贅沢果実ブルーベリー&ヨーグルト	生乳、ブルーベリー果汁・果肉	8.4	1.8	—	<ul style="list-style-type: none"> ・さらにおいしく!!
53	日本ルナ株式会社	乳マイルド	乳製品、砂糖、乳たんぱく	9.5	2	—	<ul style="list-style-type: none"> ・生きて腸まで届き働くビフィズス菌HN019菌使用
54		ルナ バニラヨーグルト	乳製品、砂糖、加糖卵黄	8.5	4	—	<ul style="list-style-type: none"> ・長時間発酵、生クリームいり、マイルドテイスト
55	株式会社 美玉ふるさと食品公社	ヨーグルメ のむ ヨーグルト ブルーベリー	生乳、ブルーベリー果汁・果肉、グラニュー糖	8	2.5	—	<ul style="list-style-type: none"> ・ブルーベリー果汁・果肉10%(小美玉市産 100%) ・「おみたま」の大地からの贈り物 ・小美玉市は、広大で肥沃な大地が広がり、全国でも有数な酪農地帯です。そこで収穫されたブルーベリーと、生乳を贅沢に使用し、香料・安定剤を一切使用せず、じっくり丁寧に作り上げました。 ・生乳80%使用 ・香料・安定剤不使用

商品No.	製造者	商品名	原材料名(上位3つ)	無脂肪固形分	乳脂肪分	植物性脂肪分	強調表示・特徴等
56	株式会社 美玉ふるさと食品公社	おみたまヨーグルト 産地限定 DRINK YOGURT	生乳、グラニュー糖、乳製品	8	3	—	・「おみたま」の大地からの贈り物 ・酪農の里 茨城県小美玉市産の生乳を使用した産地限定のヨーグルトです。生乳本来のおいしさを味わって頂くために、香料や安定剤を使わず丹念に発酵させた“こだわり仕立て”のヨーグルトです。(生乳92%使用)
57	東京グリコ乳業株式会社	朝食りんごヨーグルト(mini)	りんご(果肉、果汁)、乳製品	8.2	—	1.6	
58	東北グリコ乳業株式会社	ヨーグルト健康	生乳、砂糖、乳製品	8.1	1.9	—	・生きて腸までプロバイオティクス乳酸菌
59	よつ葉乳業株式会社	北海道十勝プレーンヨーグルト生乳100	生乳	8.4	3.5	—	・トクホ ・非遺伝子組換え飼料使用 ・許可表示:生きて腸まで届くビフィズス菌Bb-12の働きで腸内環境を改善し、おなかの調子を整えます ・非遺伝子組換え飼料を使用している十勝管内の生産者の生乳のみを限定使用したミルクの味わい豊かなヨーグルトです
60	フジッコ株式会社	カスピ海ヨーグルト	生乳	8	2.5	—	・北海道生乳100% ・家森先生が「長寿食」の研究のためコーカサス地方から持ち帰った乳酸菌(クレモリス菌FC株)を使用した「カルピ海ヨーグルト」です ・商品に含まれるクレモリス菌FC株については「健康でいられる体作りに関する科学的な研究」が行われたことを北海道が認定したものです。認定番号01-0011号 ・ねばり成分EPSで毎日健康
61	古谷乳業株式会社	プレーンヨーグルト	乳、乳製品	8.5	3.3	—	・風味豊かな八千代牛乳を使いコクのあるなめらかなヨーグルト
62	千葉酪農農業農協	プロバイオテクスプレーンヨーグルト	脱脂粉乳、生乳、乳たんぱく	12	0.4	—	・生きて腸まで届くプロバイオティクス、乳酸菌のビフィズス菌、ガゼイン菌、アシドフィルス菌を使用
63	協同乳業株式会社	プロバイオティクスプレーンヨーグルト	生乳、乳製品、乳たんぱく	10.2	3	—	・腸内で増えるLKM512(腸内で増える特徴があるビフィズス菌LKM512配合)
64	トモエ乳業株式会社(販売者 株式会社ローソン)	北海道 低脂肪ヨーグルト	乳、砂糖、乳製品	9	1	—	・ビフィズス菌入り
65	チチヤス株式会社	毎朝快調	乳、砂糖、乳製品	8	1.1	—	・毎朝快調

商品No.	製造者	商品名	原材料名(上位3つ)	無脂肪固形分	乳脂肪分	植物性脂肪分	強調表示・特徴等
66	南日本酪農協同株式会社	高千穂牧場 生乳 100%プレーン	生乳	8.3	3.5	—	・安定剤・香料不使用
67	株式会社ホリ乳業	腸内活性ヨーグル メイト	生乳、果糖、寒天	8	3.2	—	・ヨーグルメイトは酪農先進地、河北潟ホリ牧場の大草原で育まれた健康な乳牛から搾った生乳をヒト由来の有用定住腸内乳酸菌群・YM菌で長時間発酵熟成させて造られております ・まさに“健康を応援する”プロバイオティクスヨーグルトの推奨品です ・【使用される主要YM(ヨーグルメイト)菌、ビフィズス菌YM924、フェーカリス菌YM1004、アシドフィス菌YM706、酪酸菌YM1986】
68	株式会社ヤクルト	ジョア ブルーベ リー	ブルーベリー果粒・ 果汁、砂糖、脱脂 粉乳	8.4	1	—	・カラダにしあわせ ・低脂肪
69	北海道乳業	とびきり大粒ヨーグ ルト 白桃&アロエ	生乳、白桃、アロエ ベラ	9.5	2	—	
70	横浜乳業株式会社 (販売者 日本生活協同組 合連合会)	プレーンヨーグルト ビヒタス	生乳、乳製品	9.5	3	—	・生きて腸まで届くビフィズス菌 ・酸味をおさえたまろやかなヨーグルト ・ビフィズス菌、ブルガリヤ菌、サーモフィルス菌の3つの乳酸菌を使用しています
71	ホワイト食品工業株式会 社(販売者 株式会社ロー ソン)	北海道のむヨーグ ルト ブルーベリー	砂糖、乳製品、ブ ルーベリー果汁	8	0.1	—	・酸味を抑えて、スッキリまろやかな味わいに仕上げました ・生きて腸に届く乳酸菌L.アシドフィルス入り ・バリューラインは、ローソンが自信を持ってお届けするオリジナルブランド です
72	株式会社糸島みるくぷら んと	たべるヨーグルト 伊都物語 微糖	生乳、ぶどう糖化 糖液等、オリゴ糖	8	3	—	・生乳本来の味を生かした自慢の美味しさ ・生乳87%使用

乳酸菌名一覧

No.	菌の名前	商品No.						
1	クレモリス乳酸菌GCL1176	46	47					
2	クレモリス乳酸菌	48						
3	クレモリス菌FC株	60						
4	ビフィズス菌Bb-12	59						
5	ビフィズス菌bb-12	31						
6	ビフィズス菌	16	17	18	19	20	62	64
7	ビフィズス菌SP株	14	15					
8	ビフィズス菌HN019	53						
9	ビフィズス菌YM924	67						
10	ビフィズス菌BB536	24	27	29				
11	生存型ビフィズス菌LKM512	42	43	44	45	63		
12	高生存ビフィズス菌BE80	38	40					
13	プロバイオティクス乳酸菌	58						
14	プロバイオティクスBB-12(ビフィズス菌)	49						
15	ガセリ菌	16	17	18	19	62		
16	ガセリ菌SP株	14	20	21				
17	アシドフィルス菌	62						
18	アシドフィルス菌YM706	67						
19	フェーカリス菌YM1004	67						
20	LGG乳酸菌	50						
21	乳酸菌ラクトバルスGG株	50						
22	YM(ヨーグルメイト)菌	67						
23	酪酸菌YM1986	67						
24	LB81乳酸菌	1	2	12	13			
25	1073R-1乳酸菌	4	11					
26	乳酸菌PA-3	8						
27	LG21乳酸菌	9	10					
28	乳酸菌Lアシドフィルス	71						
29	ブルガリヤ菌	70						
30	サーモフィルス菌	70						
31	プラズマ乳酸菌	36						
32	KW乳酸菌	36						