

2026年9月17日

植物素材利用食品^{※1}「豆乳の力」3品の パッケージデザインをリニューアル

株式会社ヤクルト本社（社長 成田 裕）は、豆乳を生きた乳酸菌とビフィズス菌で発酵させて作ったはっ酵豆乳食品である「豆乳の力 プレーン」（110g）、「豆乳の力 ブルーベリー」（110g）、「豆乳の力 プレーン無糖」（400g）のパッケージデザインを2026年10月19日にリニューアルします。

なお、「豆乳の力」3品の2026年10月から2027年3月までの販売目標は、合計で1日当たり75千個です。

【リニューアルのポイント】

豆乳の力 プレーン (110g)	豆乳の力 ブルーベリー (110g)	豆乳の力 プレーン無糖 (400g)
		
■ 本品の機能である「血清コレステロールを低下」を分かりやすく表示しました。 ■ 「日本人間ドック健診協会推薦^{※2}」を表示しました。		■ 「コレステロール0」を分かりやすく表示しました。

【商品特長】（3品共通）

- 豆乳を生きた乳酸菌とビフィズス菌で発酵させて作ったはっ酵豆乳食品（食べるタイプ）です。
- おいしさ丁寧搾り製法^{※3}により製造した、すっきり飲みやすい豆乳を使用しているため、クセがなく、酸味が少なく、やさしい甘さのまろやかで食べやすい味わいです。
- 乳製品不使用のため、乳アレルギーの方も摂取できます。

「豆乳の力 プレーン」(110g)、「豆乳の力 ブルーベリー」(110g)

■ 1日当たり2個(220g)を摂取することで、血清コレステロールを低下させるはたらきがある大豆たんぱく質(3.7g/個)を含んだ特定保健用食品です。

【許可表示:本製品は豆乳を原料とし、血清コレステロールを低下させるはたらきがある大豆たんぱく質を摂取しやすいように工夫されているので、コレステロールが気になる方の食生活の改善に役立ちます。】

・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

「豆乳の力 プレーン無糖」(400g)

■ 乳酸菌とビフィズス菌で豆乳を発酵させることにより、大豆イソフラボンを吸収しやすくしています※⁴。

【価格改定】

■ 「豆乳の力」3品について、希望小売価格(税別)を1個当たり10円引き上げます。

【商品情報】

商 品 名	豆乳の力 プレーン	豆乳の力 ブルーベリー	豆乳の力 プレーン無糖
商 品 分 類	はっ酵豆乳食品(生菓子)* 特定保健用食品	はっ酵豆乳食品(生菓子)* 特定保健用食品	はっ酵豆乳食品(生菓子)*
仕 様・風 味	加糖タイプ (ヨーグルト風味)	加糖タイプ (ブルーベリー果肉入り)	無糖タイプ (ヨーグルト風味)
内 容 量	110g	110g	400g
希 望 小 売 価 格 (税 別)	140円	140円	275円
販 売 チ ャ ネ ル	・ヤクルトレディによる訪問販売 ・スーパーマーケットなどの店頭販売		スーパーマーケットなどの 店頭販売

* 本品の基本的な製造工程は、仕込乳が豆乳であることを除き「はっ酵乳」と同様ですが、乳原料を発酵させていないため、食品衛生法上「はっ酵乳」には該当せず、「生菓子」に該当します。

※1 植物素材利用食品：

健康への期待や環境への配慮を理由に、国内外問わず消費者からの注目度が高まっている、植物素材を原料とした植物性ミルクや植物性ヨーグルトなどの総称です。国内においても販売量は順調に伸長しており、今後も市場規模が拡大することが期待されています。

※2 日本人間ドック健診協会推薦®：

日本人間ドック健診協会が認定する制度で、健康維持や生活習慣病の予防に役立つと認められた商品やサービスに付与される表示です。

※3 おいしさ丁寧搾り製法：

大豆の臭みとなる皮を事前に除去し、高温循環浸漬（高温で豆を煮ること）で青臭さや大豆臭さを抑え、渋みを抜くことでデザートに合う風味、香りに仕上げています。

※4 吸収しやすい大豆イソフラボン：

豆乳を乳酸菌で発酵させることにより、腸内細菌の酵素のはたらきと同様に、糖の部分が分離した大豆イソフラボンアグリコンを増加させているため、アグリコン化能の高低にかかわらず、吸収しやすい状態の大豆イソフラボンアグリコンを摂取することが可能となります。

以 上