

2026 年 9 月 16 日

「ナチュレ 恵 megumi えんどう豆生まれ プレーン」新発売

「腸内環境を改善する」機能※を付与した、
植物性ヨーグルトユーザー注目の機能性表示食品

雪印メグミルクから 2026 年 9 月 22 日（火）全国にて新発売

雪印メグミルク株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：佐藤 雅俊）は、「ナチュレ 恵 megumi えんどう豆生まれ プレーン」（400g）を 2026 年 9 月 22 日（火）より全国にて発売いたします。

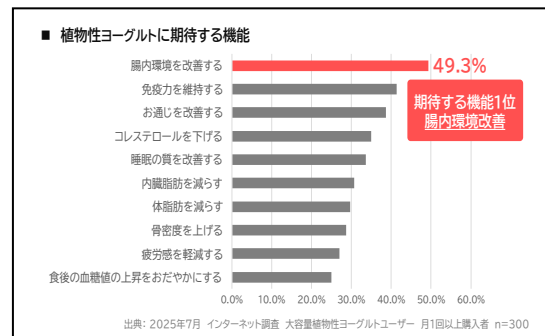
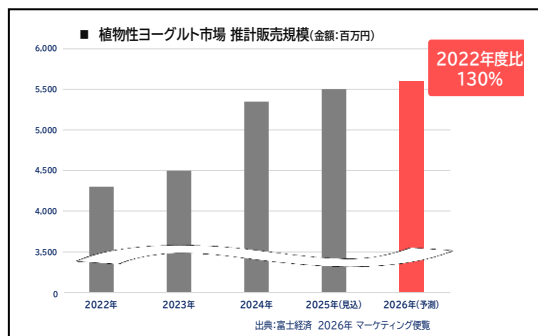
※「ガセリ菌 SP 株」の研究報告に基づく



「ナチュレ 恵 megumi えんどう豆生まれ プレーン」

生活者の価値観が多様化し、「環境への配慮」や「持続可能な食」への関心が高まる中、植物性ヨーグルト市場の販売規模も、2026 年度予測は 2022 年度比で 130%と、今後も成長が期待されています。

当社は、低脂質・コレステロール 0、食物繊維やたんぱく質が豊富な素材である「えんどう豆」に着目し、本品に「えんどう豆たんぱく」を配合しました。また、植物性ヨーグルトに期待する機能を見ると、「腸内環境を改善する」への関心が最も高い結果となっています。



「ナチュレ 恵 megumi えんどう豆生まれ プレーン」は、「ガセリ菌 SP 株」を配合し、「腸内環境を改善する」機能※を付与した機能性表示食品です。えんどう豆由来の苦みや渋みを抑えて、植物性らしさを活かし、毎日続けやすい味わいに仕上げました。ご自身やご家族の健康やダイエットを意識し、よりヘルシーな食生活を送りたい方に向けて提案します。

※「ガセリ菌 SP 株」の研究報告に基づく

商品概要

商品名	発売日	内容 量	名称	希望 小売価格 (税別)	発売 地域	賞味期間 (開封前) 保存方法
ナチュレ 恵 megumi えんどう豆生まれ プレーン	2026 年 9 月 22 日	400g	発酵え んどう 豆食品 (生菓子)	280 円	全国	18 日間 要冷蔵 (10℃以下)

機能性表示食品

機能性表示：本品にはガセリ菌 SP 株（*L. gasserii* SBT2055）が含まれます。ガセリ菌 SP 株には、腸内環境を改善する機能があることが報告されています。

届出番号：K492

機能性関与成分：ガセリ菌 SP 株（*L. gasserii* SBT2055）

・本品は、特定保健用食品と異なり、機能性及び安全性について国による評価を受けたものではありません。届け出られた科学的根拠等の情報は消費者庁のウェブサイトで確認できます。

・医薬品と異なり、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

商品コンセプト/ターゲット

コンセプト	えんどう豆たんぱくを使用したプラントベースフード 「ガセリ菌 SP 株」が腸内環境を改善する機能性表示食品
ターゲット	自身の健康やダイエットを意識し、よりヘルシーな食生活を送りたい方

商品特長

- コレステロール 0、低カロリーで、日常的に取り入れやすいヘルシーな設計
 - 植物性ヨーグルトユーザーの関心が高い「腸内環境を改善する」機能（「ガセリ菌 SP 株」の研究報告に基づく）を持つ「ガセリ菌 SP 株」を配合した機能性表示食品
 - えんどう豆由来の苦み・渋みを抑え、毎日続けやすい味わい
- ※ 本品には乳製品が含まれています

お客様からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社 お客様センター 0120-301-369（年中無休 9:00～17:00）

【 雪印メグミルク ウェブサイト：<https://www.meg-snow.com> 】

【 「恵 megumi」 ブランドサイト：<https://www.megumi-yg.com/> 】

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先
雪印メグミルク株式会社 広報 I R 部 広報グループ TEL:03-6859-1466 E-mail msb-pr@meg-snow.com