

2024年10月3日

## 新ブランド「豆乳の力」のテレビCMがスタート！ CMキャラクターに内田有紀さんを起用！ ～『天の声』DJ KOOさんとの軽快な掛け合いに注目！～

株式会社ヤクルト本社（社長 成田 裕）は、新ブランド「豆乳の力」のテレビCMを2024年10月7日から放送します。俳優の内田有紀さんと天の声役にDJ KOOさんを起用し、「豆乳の力」を訴求します。



### 【広告の目的】

「豆乳パフォーマンス（豆パ）」\*をキーワードとして、内田有紀さんとDJ KOOさんの軽快な掛け合いにより、はっ酵豆乳食品「豆乳の力」の認知向上を図ります。

※ 豆乳パフォーマンス（豆パ）：豆乳を乳酸菌・ビフィズス菌で発酵させること。

### 【放送開始日】

豆乳の力「豆パ」篇（15秒）：2024年10月7日（月）

豆乳の力「豆パ2」篇（15秒）：2024年10月7日（月）

以上

## ■出演者プロフィール

## 内田有紀(うちだ ゆき)さん



1975年11月16日生まれ 東京都出身

1992年、TVドラマ『その時、ハートは盗まれた』で俳優デビュー。

94年『時をかける少女』でドラマ初主演。

同年『TENCAを取ろう! ~内田の野望~』で歌手デビューを果たす。

以後、ドラマ・映画・舞台を中心に活動。

## 【近年の出演作】

『ドクターX～外科医・大門未知子～』シリーズ

『まんぷく』

『燕は戻ってこない』

WOWOW『連続ドラマW 華麗なる一族』

WOWOW『連続ドラマW フィクサー』

## DJ KOO(でい-じゅ-こー)さん



1961年8月8日生まれ 東京都出身

DJ、大阪芸術大学客員教授、日本盆踊り協会特別芸術顧問。TRFリーダーであり、日本屈指の盛り上げ番長。

日本の文化である“お祭り”“盆踊り”とのコラボレーションはエンターテインメント型ジャパンカルチャーの発信として、国内外において精力的に活動を行っている。

2024年 日本武道館で開催されたTRF 30周年記念ライブのチケットは完売、大成功で幕を閉じた。

“触れ合う人々をエネルギーに！元気に！笑顔に！”をモットーに、日本中を爆上げしている。

## ＜参考資料＞

## 【「豆乳の力」について】



「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)

## 【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<sup>※1</sup>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」・「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。<sup>※2</sup>

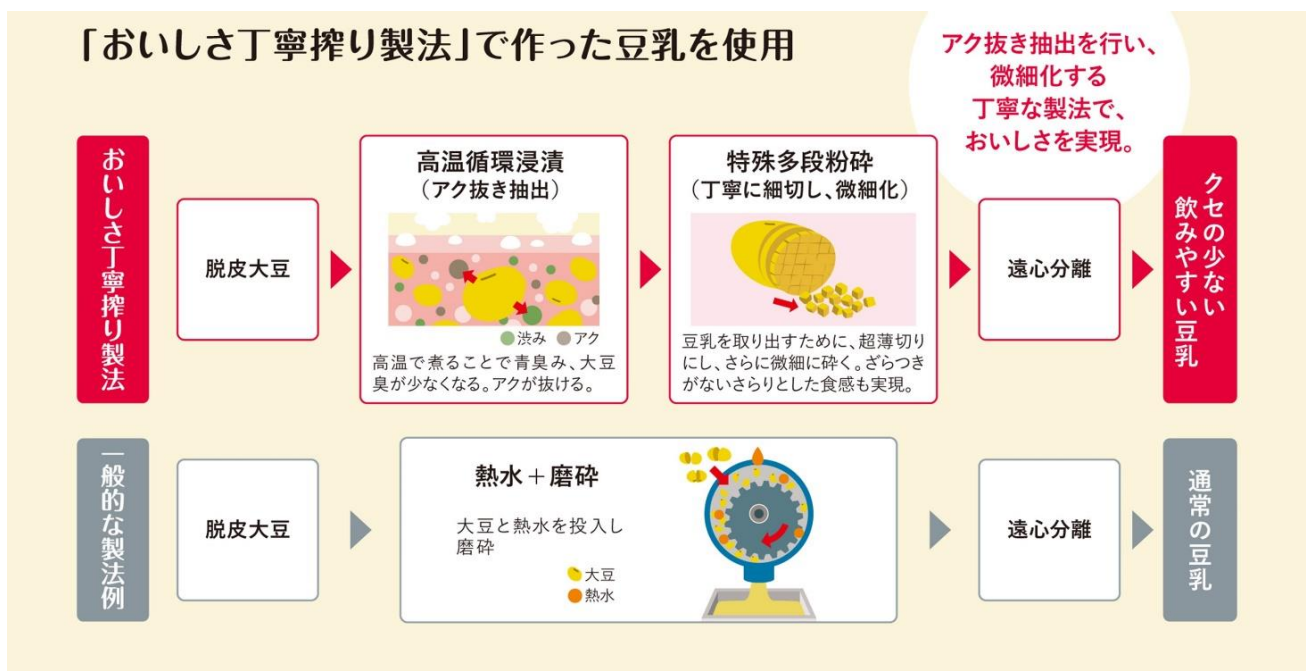
## 【商品情報】

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）*
処方・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 （税抜）	130円	130円	265円
販売チャンネル	スーパーマーケットやコンビニエンスストアなど		

\* 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 おいしさ丁寧搾り製法について：

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。





※2 吸収しやすい大豆イソフラボンについて：

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。

