



報道関係各位
【新商品のご案内】

2015年2月27日
小岩井乳業株式会社

香料・安定剤不使用で、素材のおいしさを活かしたヨーグルト
三温糖・オリゴ糖・ビフィズス菌入り
「小岩井 おいしい無添加ヨーグルト」
2015年3月10日(火)新発売

小岩井乳業株式会社(本社:東京都中野区、社長:堀口 英樹)は、「小岩井 おいしい無添加ヨーグルト」を3月10日(火)から発売いたします。

食への安心・安全を強く求める女性、および自然素材への関心の強い女性向けに、当社ならではの、素材のおいしさを活かすことにこだわって作り上げたヨーグルトです。

安心・安全を訴求するために、“無添加”を商品名に採用いたしました。またパッケージデザインには、手づくり感をイメージしたイラストをレイアウトして、この商品の素材へのこだわりをわかりやすく表現いたしました。

【商品特長】

- 1) 香料・安定剤無添加で素材の力だけで作り上げた無添加ヨーグルト。
- 2) 岩手県小岩井工場産の生クリームを使用した、コクがありながら、シンプルで素朴な味わい。
- 3) 味わいに深みを出す三温糖を使用。
(三温糖とは液糖を結晶化させるため加熱して精製。加熱によりカラメル成分が含まれることにより、味わいに深みが出ます。)
- 4) ビフィズス菌の働きを助けるオリゴ糖を使用。
- 5) 無脂乳固形分10.0%、乳脂肪分3.7%。



商品名	小岩井 おいしい無添加ヨーグルト
種類別	発酵乳
容量	100g
希望小売価格	120円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	18日間
販売地域	北海道～九州
発売日	2015年3月10日(火)

今後も、私たち小岩井乳業株式会社は、大地の恵みを大切に、お客様の「おいしい」「うれしい」の期待にこたえ続け、お客様のことを一番考える会社をめざし、お客様の笑顔につながる商品をご提案してまいります。

— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —
事業戦略部 広報担当 : 齊藤

TEL: 050-9012-1838 FAX: 03-3228-7266

E-mail: tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp <http://www.koiwaimilk.com>

— お客様からのお問い合わせ先 —
お客様相談室 フリーダイヤル: 0120-171766