



報道関係各位  
【新商品のご案内】

2016年3月8日  
小岩井乳業株式会社

**生乳だけで作った※ 脂肪0(ゼロ)のヨーグルト**  
**脂肪0のヨーグルトと思えぬコクのある味わい、酸味の少なさ、なめらかな口あたり**  
**「小岩井 生乳(なまにゅう)ヨーグルト クリーミー脂肪0(ゼロ)」販売エリア拡大**  
**2016年3月15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 生乳(なまにゅう)ヨーグルト クリーミー脂肪0(ゼロ)」の販売エリアを、3月15日(火)から拡大いたします。  
 (現行、関東・甲信越・静岡に加え、北海道・東北・中部・近畿・中四国・九州でも販売開始)

ここ数年プレーンヨーグルト市場は、“脂肪0ヨーグルト群”、ならびに「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」を含む“生乳100%ヨーグルト群”が2桁の伸びを示し市場を押し上げています。2015年1-9月の構成比は38.6%に達し(2011年1-9月22.1%)、今後さらに伸びが期待されています。

出典: インテージSRI ヨーグルト市場 2011年~2015年各年1-9月 販売金額構成比

好調の“脂肪0ヨーグルト群”ですが、一方でお客様の味覚不満が大きな課題でした。そこで当社は、生乳から脂肪を取り除き濃縮する技術と、ロングセラーの「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」と同じ長時間前発酵製法(半日以上じっくりタンク内で発酵させることで酸味を抑え、なめらかな食感になります)で仕上げることで、脂肪0とは思えない、コクがあってクリーミーな口あたりを実現いたしました。

ロングセラーの「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」



**【商品特長】**

- 1) ※ 生乳から脂肪を取り除いて濃縮した原材料のみを使用
- 2) 脂肪0とは思えないコクのある味わい
- 3) 小岩井のこだわりの製法で作られた最高級のなめらかさ(当社基準)
- 4) 腸まで届くアシドフィルス菌入り

**【商品概要】**



商品名	小岩井 生乳(なまにゅう)ヨーグルト クリーミー脂肪0(ゼロ)
種類別	発酵乳
容量・容器	400g・プラ容器
希望小売価格	280円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	22日間
販売地域	北海道~九州
発売日	2016年3月15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 —

広報部 広報担当 : 齊藤

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

E-mail: [tos\\_saitou@koiwai-dairy.co.jp](mailto: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