



報道関係各位
【新商品のご案内】

2015年8月25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
地域限定先行販売！

「小岩井 生乳(なまにゆう)ヨーグルト クリーミー脂肪0(ゼロ)」 2015年9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(なまにゆう)ヨーグルト クリーミー脂肪0(ゼロ)」を、9月15日(火)から発売いたします。

ここ数年プレーンヨーグルト市場は、“スタンダードタイプ”が伸び悩む中、“脂肪0ヨーグルト群”、ならびに「小岩井 生乳(なまにゆう)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、2015年1-4月の構成比は36.5%に達し(2011年1-4月21.8%)、今後さらに伸びが期待されています。

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(なまにゆう)100%ヨーグルト」の姉妹品として長時間前発酵製法(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(なまにゆう)100%ヨーグルト 400g」



【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(なまにゆう)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	関東・甲信越・静岡
発売日	2015年9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 <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