



報道関係各位
【新商品のご案内】

2014年9月25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 ヨーグルト 素材のおいしさ～香料・安定剤不使用～」
2014年9月30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、「小岩井ヨーグルト 素材のおいしさ～香料・安定剤不使用～」を9月30日(火)から発売いたします。

最近、お客様がヨーグルトに何を期待しているか、そのキーワードを調査したところ(2014年2月当社調べ、n=100)、「整腸作用の効果が高い乳酸菌」、「おいしさ」、「免疫力の高い乳酸菌」、「手頃な価格」が挙がっていますが、その次には「安定剤・香料・着色料無添加」、「乳の素材だけで作っている」というキーワードがランクインしています。そこで小岩井乳業(株)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のが、このヨーグルトです。

パッケージデザインは、ナチュラル・素材感をシンプルでやさしく表現、また商品特性である“素材”を商品名として採用、背景にはヨーグルトをスプーンですくったシズルカットをあしらひ、おいしさを訴求いたしました。

【商品特長】

＜乳素材＞

- 1) 乳の自然な味わいを活かすため、香料・安定剤不使用。
- 2) 岩手県小岩井工場産の生クリームを使用。
- 3) ビフィズス菌入り。
- 4) 無脂乳固形分10.5%、乳脂肪分4.2%。

＜甘味素材＞

- 1) 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。)
- 2) ビフィズス菌の働きを助けるオリゴ糖を使用。



商品名	小岩井 ヨーグルト 素材のおいしさ～香料・安定剤不使用～
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	2014年9月30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