



報道関係各位  
【新商品のご案内】

2014年2月21日  
小岩井乳業株式会社

小岩井乳業史上最も乳成分の高い※1まさに“芳醇”ヨーグルト。至福のひとつとき求める女性のみなさんへ  
乳のしっかりとした食べ応えと上品な白桃の味わい

## 「小岩井 クリームヨーグルト クレマ 【ピーチクリーム】」 2014年3月4日(火)新発売

小岩井乳業株式会社(本社:東京都中野区、社長:布施 孝之)は、「小岩井 クリームヨーグルト クレマ 【ピーチクリーム】」を3月4日(火)から発売いたします。

※1乳成分=乳脂肪分+無脂乳固形分のトータル値。当商品は、乳脂肪分6.0%+無脂乳固形分14.0%=20%  
(比較:当社さわやか清乳ヨーグルトは、乳脂肪分1.5%+無脂乳固形分9.0%=10.5%)

総務省が1/31に発表した最新の家計調査(2013年通年)によりますと、一世帯当たりのヨーグルト消費支出金額は前年比106%で推移しております。そのような中、当社のヨーグルトカテゴリー全体で前年比120%と好調に推移しております。濃厚系ヨーグルトは、今後さらに話題の中心になることが期待されます。

そこで、今回、食にこだわる、情報感度の高い30代~50代の女性をターゲットの中心として考え、濃厚な味わいをキーワードに、“至福のひとつときの芳醇なヨーグルト”としてこのほど【ピーチクリーム】を発売いたします。既存品「小岩井 クリームヨーグルト クレマ 【オレンジはちみつ入り】」と同様、乳のしっかりとした食べごたえと、さわやかなくちどけを両立させました。また、まぜると、とろ~りとした食感もお楽しみいただけます。

パッケージデザインは、女性らしさと華やかさを表現。キラキラと光り輝くイメージにして、自分へのご褒美感を演出いたしました。正面には商品名クレマを大きくCREMAと表記し、ひとつきわ目立つように仕上げました。

### 【商品特長】

- 1) 小岩井乳業史上、最も乳成分の高いヨーグルト。乳脂肪分6.0%、無脂乳固形分14.0%。
- 2) まぜると、とろ~りとした食感に変わるため、2度おいしさが楽しめます。
- 3) 岩手県小岩井工場産クリームをたっぷり使用(12%以上配合)。
- 4) 自然なおいしさにこだわり、安定剤無添加で仕上げました。
- 5) クリームの味わいと相性の良い上品な白桃の風味を加えました。



商品名	小岩井 クリームヨーグルト クレマ 【ピーチクリーム】
種別	発酵乳
容量	85g
希望小売価格	122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	2014年3月4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ている会社をめざし、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 —

経営企画部 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



■ 参考資料 ■

2013年9月発売以降、好評の姉妹品につきましてご案内させていただきます。

小岩井乳業史上最も乳成分の高い※1まさに“芳醇”ヨーグルト。至福のひとつとき求める女性のみなさんへ

「小岩井 クリームヨーグルト クレマ【オレンジはちみつ入り】」

※1は前頁参照

【商品特長】

- 1) 小岩井乳業史上、最も乳成分の高いヨーグルト。乳脂肪分6.0%、無脂乳固形分14.0%。
- 2) まぜると、とろーりとした食感に変わるため、2度おいしさが楽しめます。
- 3) 岩手県小岩井工場産クリームをたっぷり使用(12%以上配合)。
- 4) 自然なおいしさにこだわり、安定剤無添加で仕上げました。
- 5) 乳のおいしさを引き立てる、優しい味わいと華やかな香りのオレンジはちみつ使用。



商品名	小岩井 クリームヨーグルト クレマ 【オレンジはちみつ入り】
種類別	発酵乳
容量	85g
希望小売価格	122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	2013年9月3日(火)



— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

経営企画部 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