



報道関係各位
【新商品のご案内】

2016年2月18日
小岩井乳業株式会社

原材料は生乳のみ
砂糖、香料、安定剤不使用の
乳だけのおいしさを味わう“生乳100%”の のむヨーグルト
「小岩井 生乳(なまにゅう)100% 砂糖不使用のむヨーグルト」
2016年3月1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)100% 砂糖不使用のむヨーグルト」を、3月1日(火)から発売いたします。

ドリンクヨーグルト市場は、2011~2015年の直近5年間で240%に伸長しております。特に2015年はヨーグルトの4つのタイプ別(プレーン、ハード、フルーツ、ドリンク)の中での構成比がトップとなりました。

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

今後も成長が見込まれるドリンクヨーグルト市場において、当社ならではの製法と、味わいにこだわった、のむヨーグルトを発売し、お客様の期待に応えてまいります。



ロングセラーの「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」

ロングセラーの「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」のドリンクタイプ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、その後、攪拌、均質化も独自のノウハウで乳のおいしさを生かした味わいを実現いたしました。

【商品特長】

- 1) 原材料は、生乳のみを使用
- 2) 独自の製法(長時間前発酵製法)で酸味を抑え、すっきりした後味
- 3) 砂糖・香料・安定剤無添加の自然な味わい
- 4) 生きて腸まで届く乳酸菌BB-12菌入り

【商品概要】

商品名	小岩井 生乳(なまにゅう)100% 砂糖不使用のむヨーグルト
種類別	発酵乳
容量・容器	145g、紙カップ・アルミフタ・ストロー
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	22日間
販売地域	北海道~九州
発売日	2016年3月1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