

**脂肪0とは思えぬ酸味の少なさ、クリーミーな口あたり
原材料は生乳だけ
あの「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」の姉妹品が
さらにおいしく※なりました！**

**「小岩井 生乳だけで作った脂肪0(ゼロ)ヨーグルト」 400g
2023年3月7日(火)より順次切り替え新登場**

小岩井乳業株式会社(本社:東京都中野区、社長:丹羽 大二)は、「小岩井 生乳だけで作った脂肪0(ゼロ)ヨーグルト」400gを3月7日(火)より順次切り替え新発売いたします。

【商品特長】

- 1) 原材料は生乳だけ
- 2) 生乳から脂肪を取り除き濃縮した原材料を使用することで、生乳のおいしさを保ちつつ、脂肪ゼロを実現
- 3) 乳のコクや甘み・ボリューム感はそのままだに、酸味を低減し、食べやすさを向上※
- 4) 酸味が少ないので乳のおいしさをしっかり楽しめるなめらかでクリーミーな味わい
- 5) 腸まで届く乳酸菌(アンドフィルス菌)入り



商品名	小岩井 生乳だけで作った脂肪0(ゼロ)ヨーグルト
種類別	発酵乳
容量・容器	400g・プラカップ・アルミフタ
希望小売価格	310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	2023年3月7日(火)より順次切り替え



ロングセラーの
「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」

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 —

マーケティング部 広報担当 : 齊藤
TEL: 080-5181-9812 FAX: 03-3228-7266
E-mail: tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp 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