



報道関係各位
【新商品のご案内】

2017年2月10日
小岩井乳業株式会社

べに花油をベースに使用。
小岩井独自の乳素材※を加えた、
香料不使用のヘルシーで芳醇なマーガリン
「小岩井 マーガリン【ヘルシー芳醇仕立て】」
2017年3月1日(水)新発売

小岩井乳業株式会社(本社:東京都中野区、社長:村松 道男)は、「小岩井 マーガリン【ヘルシー芳醇仕立て】」を、3月1日(水)から発売いたします。

直近の総務省家計調査(11月)マーガリン類の一世帯当たりの消費数量は累月で前年比88.5%に対し、単月では前年比95.6%となってきています。2017年は、バター代替え需要の影響も落ち着くことが見込まれる中で、当社独自の乳素材※を加えた、香料不使用のヘルシーで芳醇なマーガリンを発売し、お客様に新たな価値をご提案したいと考えます。

※小岩井独自の乳素材とは……

①小岩井芳醇ヨーグルト(発酵乳)使用⇒香りに寄与

…生乳からクリームを分離し、バターの製造工程で作られられたバターミルクを濃縮して低温で長時間発酵させることで、さわやかな香りが生まれます。

②小岩井熟成チーズ(ナチュラルチーズ)使用⇒旨みに寄与

…小岩井生乳100%ヨーグルト(長時間前発酵製法のヨーグルト)をゆっくり時間をかけて丁寧にホエイを除き、フレッシュチーズを作り出し、それを酵素分解することで、旨みと香りを凝縮させます。



ロングセラーの「小岩井 生乳(なまにゆう)100%ヨーグルト」

【商品特長】

- 1) 小岩井芳醇ヨーグルトと小岩井熟成チーズを使用することで、香料不使用でありながら、しっかりとした香り高く深い味わい
- 2) べに花油を使用し、オレイン酸を60%(脂肪酸中)含有



【商品概要】

商品名	小岩井 マーガリン【ヘルシー芳醇仕立て】
種類別	マーガリン
容量・容器	180g・プラカップ・紙箱
希望小売価格	300円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	270日間
販売地域	全国
発売日	2017年3月1日(水)

今後、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