



報道関係各位  
【新商品のご案内】

2015年8月27日  
小岩井乳業株式会社

今後も伸びが期待される脂肪0(ゼロ)ヨーグルト市場に  
ブルボンバニラを使用した、なめらかで酸味の少ない、バニラヨーグルト新登場！  
小岩井こだわりの長時間前発酵製法※  
**「小岩井 バニラヨーグルト 脂肪0(ゼロ)」**  
2015年9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 バニラヨーグルト 脂肪0(ゼロ)」を、9月1日(火)から発売いたします。

ここ数年プレーンヨーグルト市場は、“スタンダードタイプ”が伸び悩む中、“脂肪0ヨーグルト群”、ならびに「小岩井 生乳(なまにゆう)100%ヨーグルト」を含む“生乳100%ヨーグルト群”が2桁の伸びを示し市場を押し上げ、2015年1-4月の構成比は36.5%に達し(2011年1-4月21.8%)、今後さらに伸びが期待されています。

「小岩井 生乳(なまにゆう)100%ヨーグルト」の姉妹品として長時間前発酵製法※で仕上げた脂肪0(ゼロ)とは思えない、なめらかな舌触りと、酸味の少なさ。そして、ブルボンバニラの芳醇な甘い香りをお楽しみいただけます。

ロングセラーの「小岩井 生乳(なまにゆう)100%ヨーグルト 400g」



【商品特長】

- 1) ※半日以上じっくりタンク内で発酵させる、小岩井こだわりの製法で作られた最高級のなめらかさ(当社基準)、酸味の少なさ
- 2) 脂肪0とは思えないコクのある味わい
- 3) 芳醇な甘い香りをもつ、マダガスカル産ブルボンバニラのソース使用
- 4) 安定剤・香料不使用

【商品概要】

商品名	小岩井 バニラヨーグルト 脂肪0(ゼロ)
種類別	発酵乳
容量・容器	350g・プラ容器
希望小売価格	240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	2015年9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](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