



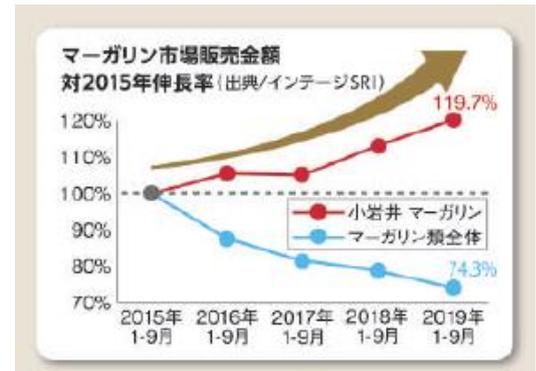
2020年3月3日
小岩井乳業株式会社

**市場が低迷する中、「小岩井 マーガリン」は伸長率119.7%（2015年対比）
お客様から支持いただいている理由は“バターのような本格的な味”と“信頼の品質”
おいしさに磨きをかけつつ、トランス脂肪酸含有量50%減（当社従来品比）
好調の「小岩井 マーガリン【醗酵バター入り】【ヘルシー芳醇仕立て】」今春刷新
2020年3月上旬より順次切り替え**

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【醗酵バター入り】【ヘルシー芳醇仕立て】」の2品を
3月上旬より刷新。順次切り替え発売いたします。

刷新のポイント：

1. コク深い味わい・芳醇な香りのバター感がさらにアップ
2. 品質感・視認性を高めた新しいパッケージデザイン
3. トランス脂肪酸含有量の低減を実現



【商品特長】

【醗酵バター入り】～バターのようなおいしさ～

- 1) 岩手県小岩井工場産の醗酵バター※1と醗酵バターミルク※2を使用した、バターのような華やかな味と香りを実現
- 2) クセのない国産こめ油をベースに使用
- 3) トランス脂肪酸及びその他脂質成分含有量（当社調べ10g 当たり）
トランス脂肪酸0.027g、飽和脂肪酸2.46g、コレステロール1.2mg

【ヘルシー芳醇仕立て】～香り豊かでコク深い味わい～

- 1) 独自素材の、小岩井芳醇ヨーグルト※3と小岩井熟成チーズ※4を使用した、香料不使用でありながら香り豊かでコク深い味わい
- 2) ベに花油を使用し、オレイン酸を60%（脂肪酸中）含有
- 3) トランス脂肪酸及びその他脂質成分含有量（当社調べ10g 当たり）
トランス脂肪酸0.011g、飽和脂肪酸1.72g、コレステロール0.6mg

2品ともに、油脂の加工過程で生成されるトランス脂肪酸の原因となる部分水素添加油脂は不使用

※1 醗酵バター：クリームに乳酸菌を加えて発酵させてつくられたバター

※2 醗酵バターミルク：醗酵バターの製造工程で搾り出されたミルク分

※3 小岩井 芳醇ヨーグルト：生乳からクリームを分離し、バターの製造工程でつくり出されたバターミルクを濃縮して低温で長時間発酵させたヨーグルト

※4 小岩井 熟成チーズ：「小岩井 生乳（なまにゅう）100%ヨーグルト」を水切りし、ホエイ（乳清）を除いた後に、酵素を加えて熟成させたチーズ

— 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：050-9012-1838 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



【商品概要】



商品名	小岩井 マーガリン【醗酵バター入り】
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	2020年3月上旬より順次切り替え



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	2020年3月上旬より順次切り替え

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: 050-9012-1838 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