



報道関係者各位

2024年4月18日  
小岩井乳業株式会社

**“4月21日”を「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」の日に制定**

おいしいって、うれしい。

**親子のうれしい食卓を彩る「Let's そそグルト」キャンペーンを実施**

キャンペーン応募期間:5月1日(水)~6月30日(日)



小岩井乳業株式会社(本社:東京都中野区、社長:松崎 浩樹)は、共働き時代の親子世帯において、親と子供のふれ合う時間が平日1日あたりに“わずかに2時間未満”の世帯が、半数以上(52.2%)いるという社会課題に対し、親子の食事時間が少しでも豊かになれる、親子のうれしい食卓を彩る「Let's そそグルト」キャンペーンを5月1日(水)から実施します。※1

また日ごろのお客様のご愛顧への感謝を込めて、40周年を迎える今年から、日本初の生乳100%ヨーグルト「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」を発売した“4月21日”を「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」の日に制定しました(一般社団法人 日本記念日協会)。

※1 : 令和2年度【家庭教育関連データ】 文部科学省

— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」の日 PR 事務局(株式会社マテリアル) TEL:03-5459-5490  
E-mail:[bp2@materialpr.jp](mailto:bp2@materialpr.jp) 担当: 岳(090-3611-1476) / 甲斐(070-7789-2793)

マーケティング部 広報担当 : 齊藤  
TEL: 080-5181-9812 FAX: 03-3228-7266

— 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

E-mail: [tos\\_saitou@koiwai-dairy.co.jp](mailto:tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp) [www.koiwaimilk.com](http://www.koiwaimilk.com)

**小岩井乳業株式会社**

〒164-0001 東京都中野区中野 4-10-2 (中野セントラルパークサウス)  
TEL:(03)5913-2830 FAX:(03)3228-7266 URL:[www.koiwaimilk.com](http://www.koiwaimilk.com)



## 【キャンペーン概要】

“4月21日”が「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」の日に認定されたことを記念して、親子のうれしい食卓を彩る「Let's そそグルト」キャンペーンを5月1日(水)から実施します。



キャンペーンサイト <https://cp.kirin.jp/story/29948>

- ・応募期間:2024年5月1日(水)~2024年6月30日(日)
- ・当選人数:総計400名様
- ・賞品:Aコース「小岩井オリジナルそそグルトボウル(ペア)」 350名様(3個で応募)  
Bコース「小岩井製品お楽しみセット」 40名様(6個で応募)  
Cコース「小岩井工場親子体験ツアー」 5組10名様(13個で応募)  
【小岩井工場親子体験ツアー(宿泊券付き)について】
  - ・開催日:2024/9/7(土)~8(日)・9/21(土)~22(日)いずれかで選択となります
  - ・盛岡駅までの交通費は各自ご負担となります
  - ・大人と小学生以下のお子様各1名様を対象となります
- ・応募方法:「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」400g、「小岩井 生乳だけで作った脂肪0(ゼロ)ヨーグルト」400gをキャンペーン期間中にお買い上げいただき、対象商品に貼付されているシール、または店頭ツールなどにある二次元コードから、ご応募ください。  
詳細は、キャンペーンサイト <https://cp.kirin.jp/story/29948> にてご確認ください。

※2024年に40周年を迎える商品は「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」ですが、同シリーズの「小岩井 生乳だけで作った脂肪0(ゼロ)ヨーグルト」もキャンペーンの対象となります。

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 —

「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」の日 PR 事務局(株式会社マテリアル) TEL:03-5459-5490  
E-mail: [bp2@materialpr.jp](mailto:bp2@materialpr.jp) 担当: 岳(090-3611-1476) / 甲斐(070-7789-2793)

マーケティング部 広報担当 : 齊藤  
TEL: 080-5181-9812 FAX: 03-3228-7266

— 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

E-mail: [tos\\_saitou@koiwai-dairy.co.jp](mailto:tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp) [www.koiwaimilk.com](http://www.koiwaimilk.com)

**小岩井乳業株式会社**

〒164-0001 東京都中野区中野 4-10-2 (中野セントラルパークサウス)  
TEL:(03)5913-2830 FAX:(03)3228-7266 URL:[www.koiwaimilk.com](http://www.koiwaimilk.com)



参考資料(1)

【「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」の日制定の背景】

専業主婦世帯と共働き世帯の数は1997年に共働き世帯が上回って以降※1、その差が大きくなっていくばかりで、2023年時点ではその差は2倍以上になっています。今後も増加が見込まれる共働き世帯では、「子育てに十分な時間がとれない」「時間的余裕がない」といった悩みが多く※2、子どもとふれ合う時間が不足していると感じている方が多いことが読み取れます。実際に平日1日あたりに親と子供のふれ合う時間が2時間未満の世帯は、半数以上(52.2%)いることが判明※3しています。

こうした社会背景を踏まえ、親子のコミュニケーション活性化に取り組んでいきたい小岩井乳業は、親子の食事時間を少しでも豊かにすることを目的に、2024年に40周年を迎える日本初の生乳100%ヨーグルト「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」を発売した“4月21日”を「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」の日と制定しました。

※1 : 総務省統計局「労働力調査特別調査」、総務省統計局「労働力調査(詳細集計)」

※2 ※3 : 令和2年度【家庭教育関連データ】 文部科学省

図表 4-27 子供とふれ合う時間: 平日(単一回答) / 共働き・片働き別

(%)

	1時間未満	1~2時間未満	2~3時間未満	3~4時間未満	4時間以上
共働き(n=1,699)	22.4	29.8	22.7	9.4	15.7
片働き(n=1,722)	21.1	25.9	19.7	8.5	24.7

引用元: 令和2年度【家庭教育関連データ】 文部科学省

— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

「小岩井 生乳(なまにゅう)100%ヨーグルト」の日 PR 事務局(株式会社マテリアル) TEL:03-5459-5490  
E-mail: [bp2@materialpr.jp](mailto:bp2@materialpr.jp) 担当: 岳(090-3611-1476) / 甲斐(070-7789-2793)

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](mailto:tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp) [www.koiwaimilk.com](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



## 参考資料(2)

### 【商品情報】

小岩井のものづくり精神で“本当においしいヨーグルトを作りたい”という思いから生まれた「小岩井 生乳(なまにゆう)100%ヨーグルト」。なめらかで酸味の少ないやさしい味わいのおいしさは、ヨーロッパでは一般的なヨーグルト本来の製法に小岩井独自の手間とこだわりを掛け合わせた「小岩井のじっくりやさしさ製法※4」によって誠実に丁寧につくられています。子供から大人まで心から“おいしい”と思える「小岩井 生乳(なまにゆう)100%ヨーグルト」は、大切な家族にハッピーな笑顔をもたらす“うれしい”ヨーグルトです。※4:「原材料は生乳だけ」で作り、「長時間前発酵」による“やさしい酸味”と、「丁寧攪拌」による“なめらかでクリーミーな口あたり”のヨーグルトを実現しています。



商品名	小岩井 生乳(なまにゆう)100%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	323円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	22日間



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	323円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	22日間

素材ダウンロード先 共通パスワード【Koiwai】※情報解禁 2024年4月18日(木)  
リリース内画像素材 ダウンロード URL 【 <https://x.gd/4YWVY> 】

#### — 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

「小岩井 生乳(なまにゆう)100%ヨーグルト」の日 PR 事務局(株式会社マテリアル) TEL:03-5459-5490  
E-mail: [bp2@materialpr.jp](mailto:bp2@materialpr.jp) 担当: 岳(090-3611-1476) / 甲斐(070-7789-2793)

マーケティング部 広報担当 : 齊藤  
TEL: 080-5181-9812 FAX: 03-3228-7266

— 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

E-mail: [tos\\_saitou@koiwai-dairy.co.jp](mailto:tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp) [www.koiwaimilk.com](http://www.koiwaimilk.com)

**小岩井乳業株式会社**

〒164-0001 東京都中野区中野 4-10-2 (中野セントラルパークサウス)  
TEL:(03)5913-2830 FAX:(03)3228-7266 URL:[www.koiwaimilk.com](http://www.koiwaimilk.com)