



2021年9月9日
小岩井乳業株式会社

**ヨーグルトで日本初！※ 免疫で機能性表示食品
キリンの独自素材<プラズマ乳酸菌>使用、ヨーグルトはいよいよ6品体制に！**

※ 免疫の機能性表示食品として届出公表された日本初ブランド

「小岩井 iMUSE(イミューズ)ヨーグルト低脂肪」

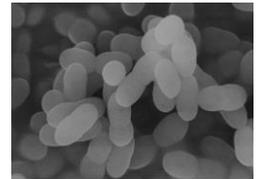
「小岩井 iMUSE(イミューズ)生乳(なまにゆう)ヨーグルト甘さ控えめ」100g、400g

「小岩井 iMUSE(イミューズ)ドリンクヨーグルト」

「小岩井 ヨーグルト iMUSE(イミューズ)プラズマ乳酸菌甘さ控えめ」

「小岩井 のむヨーグルト iMUSE(イミューズ)プラズマ乳酸菌」

新登場



プラズマ乳酸菌



小岩井乳業株式会社(本社:東京都中野区、社長:村松 道男)は、キリングループ独自素材「*Lactococcus lactis* strain Plasma(以下、「プラズマ乳酸菌」)」を使用した「iMUSE(イミューズ)」ブランドのヨーグルト6商品(機能性表示食品制度の「健康な人の免疫機能の維持をサポート」に関する表示で、免疫機能で初めて消費者庁へ届出受理された)、「小岩井 iMUSE(イミューズ)生乳(なまにゆう)ヨーグルト低脂肪」を2021年9月28日(火)新発売。また「小岩井 iMUSE(イミューズ)生乳(なまにゆう)ヨーグルト甘さ控えめ」100gならびに400g、「小岩井 iMUSE(イミューズ)ドリンクヨーグルト」、宅配専用商品「小岩井 ヨーグルト iMUSE(イミューズ)プラズマ乳酸菌甘さ控えめ」、「小岩井 のむヨーグルト iMUSE(イミューズ)プラズマ乳酸菌」を2021年9月28日(火)から順次切り替えいたします。

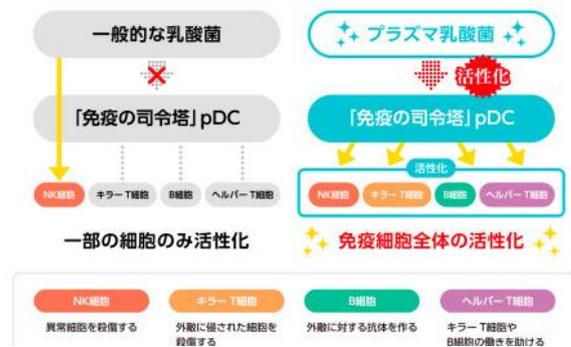
■キリンの独自素材「プラズマ乳酸菌」について

「プラズマ乳酸菌」は、健康な人の免疫機能の維持をサポートする乳酸菌です。免疫細胞「プラズマサイトイド樹状細胞(pDC)」にちなんで名付けられ、キリンホールディングス株式会社、小岩井乳業株式会社、協和発酵バイオ株式会社および国内外の大学・研究機関と共同でこれまで多くの論文・学会発表を行っています。

■世界初！※1プラズマサイトイド樹状細胞(pDC)に働きかける乳酸菌

「プラズマ乳酸菌」は、「免疫の司令塔」である「プラズマサイトイド樹状細胞(pDC)」を活性化します。

活性化された司令塔の指示・命令により、免疫細胞全体が活性化され、外敵に対する防御システムが機能します。



「プラズマ乳酸菌が健康な人の免疫機能の維持をサポートするメカニズム」

※1 ヒトでpDCに働きかけることが世界で初めて論文報告された乳酸菌(PubMed及び医学中央雑誌WEBの掲載情報に基づく)

— 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

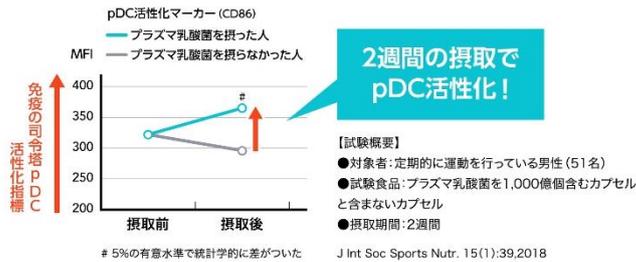
— お客様からのお問い合わせ先 —

お客様相談室 フリーダイヤル: 0120-171766



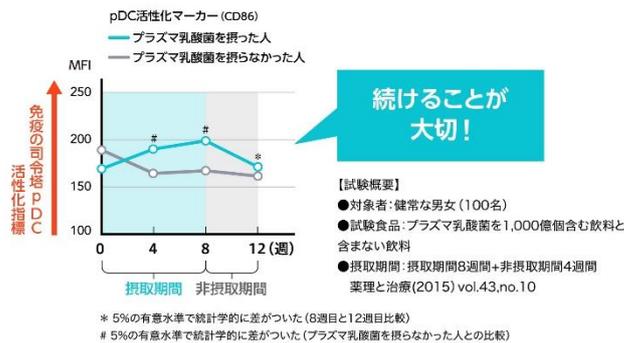
■「プラズマ乳酸菌」の2週間以上の摂取によってプラズマサイトイド樹状細胞(pDC)が活性化！

「プラズマ乳酸菌」の2週間以上の摂取によってpDC(プラズマサイトイド樹状細胞)が活性化します。また、「プラズマ乳酸菌」の摂取期間はpDC(プラズマサイトイド樹状細胞)の活性が高く維持され、摂取を中断すると緩やかに低下することが報告されています。「プラズマ乳酸菌」は継続して摂取することが大切です。研究レビューの対象となった論文のうち、代表的な2報を事例として掲示しています。なお、本製品を用いた臨床試験ではありません。



プラズマ乳酸菌は継続して摂取することが大切です!

プラズマ乳酸菌の摂取期間はpDC(プラズマサイトイド樹状細胞)の活性が高く維持され、摂取を中断すると緩やかに低下することが報告されています。



●機能性表示について (6商品共通)

1. 届出表示内容

本品には、プラズマ乳酸菌(*L. lactis* strain Plasma)が含まれます。プラズマ乳酸菌はpDC(プラズマサイトイド樹状細胞)に働きかけ、健康な人の免疫機能の維持に役立つことが報告されています。

2. 機能性関与成分

プラズマ乳酸菌(*L. lactis* strain Plasma) (1,000億個/日)

【機能性表示食品】

- ・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- ・本品は国の許可を受けたものではありません。
- ・本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

— 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】

「小岩井 iMUSE(イミューズ)ヨーグルト低脂肪」

- 1) 乳のおいしさにこだわった低脂肪タイプ
- 2) プラズマ乳酸菌(*L. lactis strain Plasma*) 1,000億個含有(100gあたり)
- 3) 香料・安定剤不使用

「小岩井 iMUSE(イミューズ)生乳(なまにゆう)ヨーグルト甘さ控えめ」100g、400g

- 1) 乳のおいしさにこだわり、しっかり生乳を50%使用
- 2) プラズマ乳酸菌(*L. lactis strain Plasma*) 1,000億個含有(100gあたり)
- 3) 香料・安定剤不使用、甘さ控えめ

「小岩井 iMUSE(イミューズ)ドリンクヨーグルト」

- 1) 乳のおいしさにこだわり、生乳を20%使用
- 2) プラズマ乳酸菌(*L. lactis strain Plasma*) 1,000億個含有
- 3) 安定剤不使用



商品名	小岩井 iMUSE(イミューズ)ヨーグルト低脂肪
種類別	発酵乳
容量・容器	100g・プラカップ・アルミフタ
希望小売価格	120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	2021年9月28日(火)



商品名	小岩井 iMUSE(イミューズ)生乳(なまにゆう)ヨーグルト 甘さ控えめ
種類別	発酵乳
容量・容器	100g・紙カップ・アルミフタ 400g・プラカップ・アルミフタ・外フタ
希望小売価格	120円(税抜き) 380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	2021年9月28日(火)から順次切り替え



商品名	小岩井 iMUSE(イミューズ)ドリンクヨーグルト
種類別	発酵乳
容量・容器	115g・プラカップ・アルミフタ
希望小売価格	120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	2021年9月28日(火)から順次切り替え

— 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



宅配専用商品

「小岩井 ヨーグルト iMUSE(イミューズ)プラズマ乳酸菌甘さ控えめ」

- 1) 乳のおいしさにこだわり、しっかり生乳を50%使用
- 2) プラズマ乳酸菌(*L. lactis* strain Plasma) 1,000億個含有(100gあたり)
- 3) 香料・安定剤不使用、甘さ控えめ

「小岩井 のむヨーグルト iMUSE(イミューズ)プラズマ乳酸菌」

- 3) 乳のおいしさにこだわり、生乳を20%使用
- 4) プラズマ乳酸菌(*L. lactis* strain Plasma) 1,000億個含有
- 3) 安定剤不使用



商品名	小岩井 ヨーグルト iMUSE(イミューズ)プラズマ乳酸菌 甘さ控えめ
種類別	発酵乳
容量・容器	100g・プラカップ・アルミフタ
希望小売価格	オープン価格
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	22日間
販売地域	東北・関東甲信越 ※2
発売日	2021年9月28日(火)から順次切り替え



商品名	小岩井 のむヨーグルト iMUSE(イミューズ)プラズマ乳酸菌
種類別	発酵乳
容量・容器	115g・プラカップ・アルミフタ
希望小売価格	オープン価格
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	22日間
販売地域	東北・関東甲信越 ※2
発売日	2021年9月28日(火)から順次切り替え

※2 宅配可能地域は、東北・関東甲信越です。ただしお客様のご在住の地域や住居形態等により、お届けいたしかねる場合がございます。

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 —

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