

牛乳・乳飲料

2018年3月14日

**もっと！新鮮な生乳のおいしさ、そのまま  
「明治おいしい牛乳」シリーズが  
この春もっとおいしくなります！**

**製法特許取得！**

株式会社 明治(代表取締役社長:川村 和夫)は、牛乳類市場トップシェアである「明治おいしい牛乳」ブランドにて、もっと「新鮮な生乳のおいしさ、そのまま」を目指して従来のナチュラルテイスト製法をさらに進化させ、商品をリニューアルいたします。

**もっと！新鮮な生乳のおいしさ、そのまま**



発売から 17 年目を迎える「明治おいしい牛乳」は、“生乳へのこだわり”、“当社独自の「ナチュラルテイスト製法」”、“社内専門パネルによる出荷前検査”、により「新鮮な生乳のおいしさ」をご家庭までお届けするというコンセプトのもと、多くのお客さまにご愛飲いただいております。「ナチュラルテイスト製法」は、「新鮮な生乳のおいしさ」をお届けするために生まれた当社独自の製法で、殺菌前に、生乳に含まれる溶存酸素を低減することで、酸化による風味変化を抑え、新鮮な生乳の「自然でさわやかな香り」、「ほのかな甘み」、「まるやかなコクはそのままに、すっきりとした後味」を実現しました。今回、従来の殺菌前に加え、生乳を当社工場へ受け入れた後すぐに溶存酸素を低減することで、より酸化しにくくし、おいしさをさらに進化させました。

「明治おいしい牛乳」は、これからも「新鮮な生乳のおいしさ」にこだわり、お客さまの満足度をさらに高めるとともに、牛乳市場の活性化を図ってまいります。

## ■商品概要

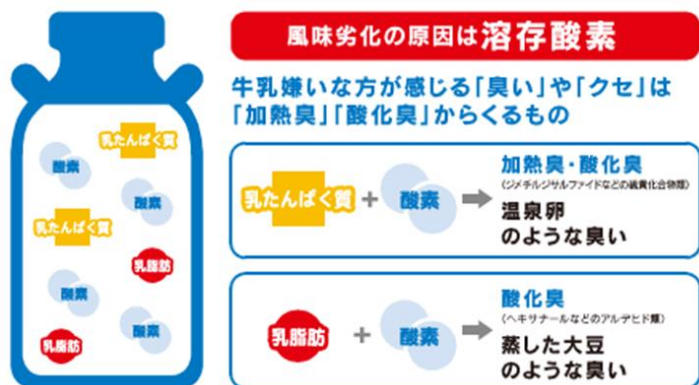
商品名	明治おいしい牛乳		明治 おいしい低脂肪乳
価格	希望小売価格設定なし		220 円(税抜)/238 円(税込)
内容量	900ml	500ml 200ml 125ml×3	1000ml
発売日	2018 年 3 月 18 日から順次 ※東北・北海道地区は 3 月 27 日発売	2018 年 3 月 18 日から順次	
製品区分	牛乳		低脂肪牛乳
品質	無脂乳固形分:8.3%以上 乳脂肪分:3.5%以上		無脂乳固形分:10.0%以上 乳脂肪分:1.2%
特長	●こだわりの生乳だけを使用しています。 ●当社独自の「ナチュラルテイスト製法」を進化させ、もっと「新鮮な生乳のおいしさ」を実現しました。		
栄養成分	【コップ 1 杯(200ml)当たり】 エネルギー 137kcal、たんぱく質 6.8g、 脂質 7.8g、炭水化物 9.9g、 食塩相当量 0.22g、カルシウム 227mg 【1 本(125ml 当たり)】 エネルギー 86kcal、たんぱく質 4.3g、 脂質 4.9g、炭水化物 6.2g、 食塩相当量 0.13g、カルシウム 142mg	【コップ 1 杯(200ml)当たり】 エネルギー 99kcal、 たんぱく質 7.8g、 脂質 2.4g、 炭水化物 11.6g、 食塩相当量 0.21g、 カルシウム 268mg	
ターゲット	牛乳をもっとおいしく飲みたい人		

※東北・北海道地区では、「明治おいしい牛乳(1000ml)」を販売終了するとともに、「明治おいしい牛乳(900ml)」を 3 月 27 日よりキャップ付き新容器として発売し、併せて進化したナチュラルテイスト製法を採用します。

## ■「明治おいしい牛乳」おいしさへのこだわり

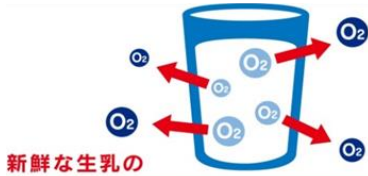
牛乳は、原料に生乳 100%を使用し、成分無調整のため、古くは脂肪分や産地などで差別化を図っていましたが、1989 年、当社は「お客さまに喜ばれるおいしい牛乳をつくりたい」という思いから、「おいしさ」の向上に向けた研究、開発をスタートしました。さまざまな産地の生乳や牛乳を、200 名を超える専門パネルで調査分析したり、牛乳が苦手な人の理由を徹底的に調べていく中で、生乳を殺菌処理する際に発生する加熱臭と酸化臭に着目。さらに研究を重ね、殺菌前に、生乳に含まれる溶存酸素を低減することで、その加熱臭や酸化臭を抑え、牛乳の風味を向上させる「ナチュラルテイスト製法」を確立しました。

加熱殺菌時に風味に影響を及ぼす原因



**ナチュラルテイスト製法** **特許取得**

特許第3083798号 特許第3091752号



新鮮な生乳の

自然でさわやかな香り

ほのかな甘み

まろやかなコクはそのままに、  
すっきりとした後味

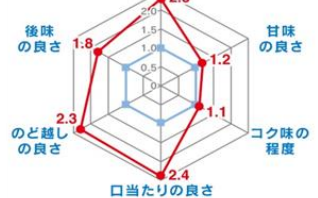
を実現

■弊社食品開発研究所の  
専門パネルによる官能評価

一般的な牛乳を1とした場合

● 明治おいしい牛乳

■ 一般的な牛乳



一般的な牛乳より高い評価

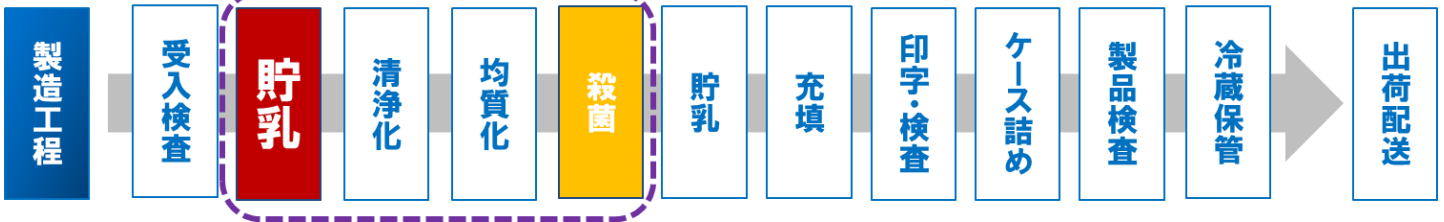
当社独自の「ナチュラルテイスト製法」では、新鮮な生乳本来の、自然でさわやかな香りや、ほのかな甘み、まろやかなコクはそのままに、すっきりとした後味を実現。一般的な牛乳に比べ、新鮮なミルクの香りや口あたりの良さが向上しています。

発売から 17 年目を迎え、今回、その「おいしさ」をより向上させるために、「ナチュラルテイスト製法」を

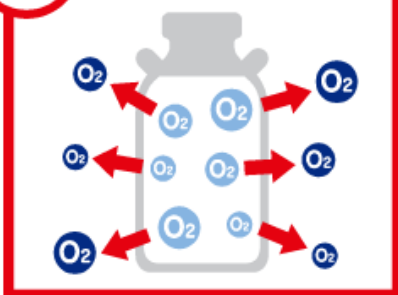
進化させました。従来、殺菌前にだけ実施していた脱酸素工程を、生乳を受け入れた後の貯乳時にも実施することで、従来のナチュラルテイスト製法と比べ「新鮮なミルクの香り」「すっきりとした後味」でさらに高い評価を獲得しています。

(新たに特許取得:特許第 5008081 号、特許第 5259850 号)

**進化したナチュラルテイスト製法**



**New 貯乳時脱酸素**



**殺菌時脱酸素**

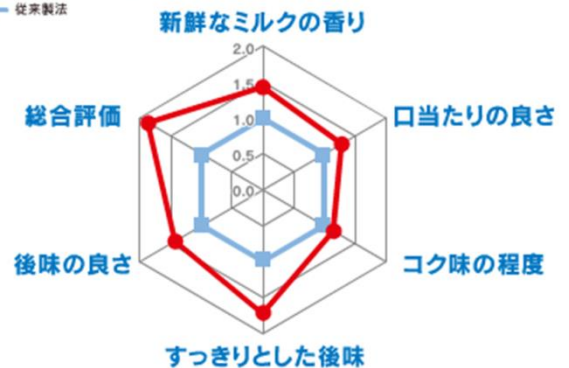


■弊社食品開発研究所の専門パネルによる官能評価

従来製法の牛乳を1とした場合

● 進化したナチュラルテイスト製法

■ 従来製法




このような製法のこだわりだけではなく、「明治おいしい牛乳」では、厳しい検査に合格したこだわりの生乳のみを使用すること、また、出荷前には、専門パネルがしっかりとそのおいしさを確認することで、お客さまに新鮮な生乳のおいしさをそのままご提供できるよう取り組んでいます。

**生乳**  
(適格乳)

**製法**

**1**




OK!

厳しい検査に合格したこだわりの生乳のみを使用。

**2**


ナチュラル テイスト製法

- さわやかな香り
- ほのかな甘み
- まるやかなコクはそのままに、すっきりとした後味



「ナチュラルテイスト製法」で生乳本来の風味を実現。

**3**




牛乳の風味が分かる専門家が出荷前においしさを確認。

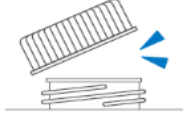
また、こだわり抜いた「おいしさ」を「おいしいまま」お客さまへお届けするため、2016 年から順次新容器「おいしいパック」を採用した「明治おいしい牛乳(900ml)」を発売し、この春で全国展開となります。新しい容器「おいしいパック」は、遮光性に優れ、キャップ付容器にすることで、光から風味を守り、開封するまで中身が直接空気と触れにくいため、「新鮮な生乳のおいしさ」が長持ちします。また、リキャップできる広口キャップで、利便性も向上しています。

**容器**

900ml のみ



牛乳のおいしさを守る、遮光性に優れたパック。



リキャップできてしっかり保存。

<進化した容器で新鮮な牛乳のおいしさキープ>

**■「明治おいしい牛乳」はこれからもおいしさにこだわり、進化を続けていきます！**

今回、従来の「ナチュラルテイスト製法」をさらに進化させ、生乳本来の風味をより高め、おいしさを向上させました。今後も、あらゆる面での進化に取り組み、「明治おいしい牛乳」のコンセプトである“新鮮な生乳本来のおいしさ”を追求していきたいと考えています。

**【この件に関するお問い合わせ先】 株式会社 明治 広報部**  
 〒104-0031 東京都中央区京橋 2-4-16 TEL:03-3273-0700 FAX:03-3273-0900  
 メールアドレス:meiji.kouhou@meiji.com

**※製品写真をご希望の際は、お手数ですが上記宛先にご連絡ください。**

**【紙面掲載用のお問い合わせ先】 明治 お客様相談センター TEL:0120-598-369**