



報道関係各位
【新商品のご案内】

2019年3月19日
小岩井乳業株式会社

特定保健用食品(トクホ)市場は、市場規模6000億円超えで前年上回り推移※1
生乳100%と乳酸菌だけで作った
砂糖・香料・安定剤不使用、のむヨーグルト<特定保健用食品>
「小岩井 生乳(なまにゆう)100%のむヨーグルト」
2019年3月26日(火)新発売

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 生乳(なまにゆう)100%のむヨーグルト」を3月26日(火)から発売いたします。

忙しいときでもゆったりと過ごしたいときでも、いつでものみやすく、味わい深い、生乳だけで作ったのむヨーグルトです。パッケージは白を基調に小岩井ブランドマークを配した、シンプル・上質・洗練のブランド共通デザインです。

【商品特長】

- 1) 原材料は、生乳100%と乳酸菌だけ。砂糖・香料・安定剤不使用の自然な味わい
- 2) 独自のスムージング製法※2 による、やさしい酸味・すっきりとした後味
- 3) 生きたビフィズス菌(ビフィドバクテリウム・ラクティス BB-12 ※3) の働きにより腸内の環境を改善し、おなかの調子を良好に保ちます。<特定保健用食品>
- 4) 1本145gでカロリー93kcal
- 5) 無脂乳固形分8.3%、乳脂肪分3.5%

※1 公益財団法人 日本健康・栄養食品協会 2018年4月2日発行リリースによる2017年特定保健用食品の市場規模

※2 スムージング製法とは、一般的なのむヨーグルトよりも弱い圧力で組織を砕いていくことで、なめらかさとコクが出せる当社独自の製法

※3 40億個以上 1本(145g)当たり

【商品概要】



商品名	小岩井 生乳(なまにゆう)100%のむヨーグルト
種類別	発酵乳
容量・容器	145g・紙カップ・アルミフタ
希望小売価格	130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	2019年3月26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 —

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 <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