



報道関係各位  
【新商品のご案内】

2019年3月20日  
小岩井乳業株式会社

**今後も市場規模の伸長が予測※1されるプレーンヨーグルト  
味や食感に不満を持つ脂肪0ヨーグルトユーザーに、おいしい脂肪0ヨーグルトを！  
「小岩井 生乳だけで作った脂肪0(ゼロ)ヨーグルト」  
2019年4月2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 生乳だけで作った脂肪0(ゼロ)ヨーグルト」を4月2日(火)から発売いたします。

脂肪ゼロヨーグルトユーザーの要望として、“酸っぱさを減らしてほしい” “乳清(ホエイ)が出ないようにしてほしい” “よく分からない材料を使わないでほしい” “組織がボソボソ、ボロボロ崩れないようにしてほしい” という声が多いのが現状です。(n=183、2018年当社調べ)  
そこで、お客様の要望に応えるべく、小岩井ならではの“生乳だけで作った”酸味の少ないクリーミーな、おいしい脂肪0ヨーグルトを発売いたします。

**【商品特長】**

- 1) 原材料は、生乳だけ※2
- 2) 生乳から脂肪を取り除き濃縮した原材料を使用することで、混じりっ気のない生乳のおいしさを持ちつつ、脂肪ゼロを実現。
- 3) 小岩井こだわりの長時間前発酵製法を採用することで、なめらかでクリーミーな乳本来のコクのある味わい
- 4) 腸まで届く乳酸菌(アシドフィルス菌)入り
- 5) 無脂乳固形分12.8%、乳脂肪分0.4%

※1 プレーンヨーグルト市場規模推移、販売額2018年見込83,330百万円、2022年予測88,700百万円、伸長率106.5%  
(2022年の2018年 対比で) 出典：富士経済「2019年食品マーケティング便覧 No.3」

※2 生乳から脂肪を取り除き、濃縮した原材料を使用



**【商品概要】**

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・外フタ・アルミフタ
希望小売価格	290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4月2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](mailto: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