



報道関係各位
【新商品のご案内】

2018年8月28日
小岩井乳業株式会社

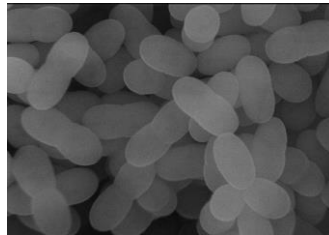
“チカラ呼び覚ます乳酸菌”
プラズマ乳酸菌※を長時間前発酵させた、小岩井ならではのヨーグルト
「小岩井 iMUSE(イミューズ)ヨーグルト」

2018年9月11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 iMUSE(イミューズ)ヨーグルト」を9月11日(火)から発売いたします。

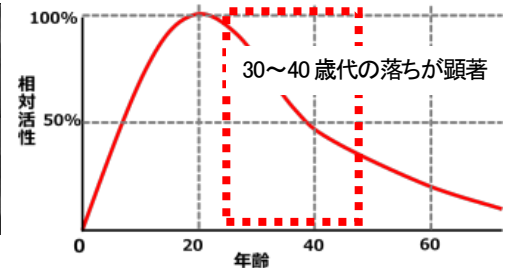
※ プラズマ乳酸菌とは、
キリン株式会社、小岩井乳業株式会社、
協和発酵バイオ株式会社が共同で研究を
進め、国内外の大学、研究機関の協力
のもと、これまで多数の論文・学会発表を
行っている乳酸菌です。

**身体の中で重要な役割を果たす、
プラズマサイトイド樹状細胞から名づけました。**



プラズマ乳酸菌 電子顕微鏡写真

年齢による自然のチカラの推移



Physiology and cell Biology of aizing Raven Press 1979

iMUSE(イミューズ)とは「i(私)」の中にあるチカラを「MUSE(女神)」が呼び覚まし、いつまでも輝いた人生をサポートするブランドです。パッケージデザインは、ブランドカラー(左下商品画像参照)である、さわやかな iMUSE BLUE(イミューズブルー)にプラズマ乳酸菌と書かれた金色のアイコンが目立つようにレイアウトしております。メインターゲットである、忙しい30~40代の女性を強く意識したものに仕上げました。

【商品特長】

- 1) 乳のおいしさにこだわり、しっかり生乳を50%使用
- 2) 小岩井独自の長時間前発酵製法により、引き出されたプラズマ乳酸菌のチカラ
(長時間前発酵製法=一般的なヨーグルトのようにカップに充填後3-5時間発酵させるのではなく、タンク内で半日以上じっくり発酵させる作り方)
- 3) 香料・安定剤不使用



【商品概要】

商品名	小岩井 iMUSE(イミューズ)ヨーグルト
種類別	発酵乳
容量・容器	100g・紙カップ・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	2018年9月11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