

報道関係各位

2009年9月15日

**日本生まれの2つの善玉菌 新容器でリニューアル
『ナチュレ 恵 me g u m i』 400g**

2009年9月29日（火）全国でリニューアル発売！

日本ミルクコミュニティ(株) (メグミルク、本社：東京・新宿、社長：小原 實)は、『ナチュレ 恵 me g u m i』(400g)を2009年9月29日(火)から全国でリニューアル発売します。

『ナチュレ 恵 me g u m i』は、日本生まれの2つの善玉菌「ガセリ菌 SP 株」「ビフィズス菌 SP 株」を使用したヨーグルトです。主に小腸で働く「ガセリ菌SP株」と、大腸で働く「ビフィズス菌SP株」の2つの善玉菌により腸内環境を整えることができる、厚生労働省許可「特定保健用食品」です。

今回のリニューアルでは使い勝手に配慮し、パッケージの形状を持ちやすく、最後までかき出しやすく、処分しやすいものに変更いたしました。毎日食べるプレーンヨーグルトだからこそ感じる、ちょっとした煩わしさを解消いたします。

また、容量を400gに変更し、お買い求めやすい価格でご提供いたします。



『ナチュレ 恵 me g u m i』 400g

1. 商品概要

| 商品名 | 内容量 | 種類別名称 | 希望小売価格 (税別) | 発売日 | 発売地域 | 賞味期間 (未開封で) |
|----------------------|------|-------|-------------|-------------|------|-------------------------|
| ナチュラル 恵 me g u mi | 400g | はっ酵乳 | 230 円 | 9/29 (火) | 全国 | 15 日間 要冷蔵 (10℃以下) |

2. 商品特長

- ① 日本人のおなかを研究して選んだ2つの善玉菌、ガセリ菌SP株とビフィズス菌SP株でつくったヨーグルト。腸内の善玉菌だけが利用できるガラクトオリゴ糖入り*です。
- ② 厚生労働省許可「特定保健用食品」です。
- ③ 側面に丸みをつけることで、持ちやすさや、スプーンでのすくいやすさを改善しました。
また、底面の形状をよりなだらかにすることで、ヨーグルトを最後までかき出しやすくしました。
- ④ 「プラスチック容器はゴミ出しでかさ張る」というお客様の声に対応し、折りたたむ方法をパッケージ側面に表示しました。
- ⑤ “恵”のブランドカラーである“赤”を強調したデザインに変更しました。
- ⑥ 購入しやすい1個単価を実現するため、容量を400gに変更しました。

注※：ナチュラル恵は、独自の製法（乳糖分解処理技術）により、含まれる乳糖を標準的な成分の当社ヨーグルトより約25%少なくしています。オリゴ糖は乳糖を分解する際にできるもので、添加したものではありません。

3. 商品コンセプト

| 日本人のためのヨーグルト | |
|--------------|---|
| ターゲット | 健康意識が高く、自然な食品、バランスの取れた食生活を大切にするヨーグルトユーザー（ファミリー） |
| 食シーン | 朝食時、休憩時、食事の1メニュー |
| ベネフィット | 毎日食べるからこそ気になるちょっとした煩わしさを感じずに、プレーンヨーグルトが食べられる。 |

【“恵”（ヨーグルト）シリーズ情報サイト：<http://www.megumi-yg.com/>】

【メグミルクホームページ：<http://www.megmilk.com>】

| |
|--|
| 本件に関するお客様からのお問い合わせ先 |
| 日本ミルクコミュニティ株式会社 お客様センター フリーダイヤル 0120-464-369 (9:00~17:00) |

| |
|---|
| 本件に関する報道機関からのお問い合わせ先 |
| 日本ミルクコミュニティ株式会社 コミュニケーション部 広報チーム (東京)TEL 03-3359-5126 FAX 03-3359-5127 (大阪)TEL 06-6362-8698 FAX 06-6362-8864 |