

NEWS RELEASE

報道関係各位

平成 26 年 2 月 13 日

現代日本人のための機能性ヨーグルト。

『恵 megumi ガセリ菌 SP 株ヨーグルト ドリンクタイプ』100g 平成 26 年 3 月 18 日(火)全国にて新発売

『恵 megumi ビフィズス菌 SP 株カプセルヨーグルト ドリンクタイプ』100g 平成 26 年 4 月 1 日(火)全国にて新発売

> 『恵 megumi ガセリ菌 SP 株 ヨーグルト』 100g 他 3 品、 平成 26 年 3 月全国にてリニューアル発売

雪印メグミルク株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:中野 吉晴)は、『恵 megumi ガセリ菌 SP 株ヨーグルト ドリンクタイプ』(100g)を平成 26 年 3 月 18 日より、『恵 megumi ビフィズス菌 SP 株カプセルヨーグルト ドリンクタイプ』(100g)を平成 26 年 4 月 1 日より、全国にて新発売いたします。

『恵 megumi ガセリ菌 SP 株ヨーグルト』(100g)、『恵 megumi ガセリ菌 SP 株ヨーグルト アロエ』(100g)、『恵 megumi ビフィズス菌 SP 株カプセルヨーグルト』(100g)、『恵 megumi ビフィズス菌 SP 株カプセルヨーグルト』(70g×3)についても、それぞれ平成 26 年 3 月より全国にて順次リニューアル発売いたします。

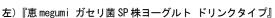
『恵 megumi ガセリ菌 SP 株ヨーグルト ドリンクタイプ』、『恵 megumi ビフィズス菌 SP 株カプセル ヨーグルト ドリンクタイプ』は、手軽に毎日続けて飲んでいただけるようにおいしさを追求しました。 また、手にフィットしやすいボトル容器を開発し、口当たりのよい飲み口とボトルの形状を工夫して 「飲みやすさと飲みきりやすさ」にもこだわりました。

また、パーソナルタイプのヨーグルトについても、お客様が店頭で商品をわかりやすく選択でき、かつ毎日続けて食べられるよう、商品力を強化いたします。

今後さらなる需要拡大が見込まれる機能性ヨーグルトを、毎日の健康づくりにお役立て下さい。







右)『恵 megumi ビフィズス菌 SP 株カプセルヨーグルト ドリンクタイプ』







(左) 『恵 megumi ガセリ菌 SP 株ヨーグルト』

(中央)『恵 megumi ガセリ菌 SP 株ヨーグルト アロエ』

(右) 『恵 megumi ビフィズス菌 SP 株カプセルヨーグルト』



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(開封前) 保存方法
恵 megumi ガセリ菌 SP 株 ヨーグルト ドリンクタイプ	- 100g	はっ酵乳	105円	3/18 (火)	全国	18 日間 要冷蔵 (10℃以下)
恵 megumi ビフィズス菌 SP 株 カプセルヨーグルト ドリンクタイプ				4/1 (火)		
恵 megumi ガセリ菌 SP 株 ヨーグルト				3/4 (火)		
恵 megumi ガセリ菌 SP 株 ヨーグルト アロエ				3/4 (火)		
恵 megumi ビフィズス菌 SP 株 カプセルヨーグルト	100g	・はっ酵乳・	105円	3/25 (火)		
	70g ×3		210円	3/25 (火)		

2. 商品特長



恵 megumi ガセリ菌 SP 株 ヨーグルト ドリンクタイプ



- ① ヒトの腸に長くとどまることが科学的に確認され、様々な研究が進められている「ガセリ菌SP株」が入った脂肪・砂糖Wゼロのヨーグルトでま
- ② 「脂肪・砂糖Wゼロ」でヘルシーでありながらも、ミルク感があって、満足感が得られるような飲みごたえのあるおいしさに仕立てました。
- ③ 手や口にフィットしやすく、飲みやすいプラボトルです。飲み口とボトルの形状を工夫して、少ない傾きでヨーグルトが適度に流れてくるようにし、「飲みきりやすさ」も追求しました。
- ④ 商品名を変更して、様々な研究が進められている「ガセリ菌SP株」の 視認性を高め、TVCFやPRと店頭での商品がより連動するようにしま す。
- ※ガセリ菌 SP 株については、今後も研究活動、普及活動を継続します。



恵 megumi ビフィズス菌 SP 株 カプセルヨーグルト ドリンクタイプ



- ① 腸溶性カプセルが「ビフィズス菌 SP 株」を胃酸から守って腸まで届ける、オンリーワンの商品です。
- ② 現行品(190g)と比べてカプセルの量を増やし、機能感を高めました。
- ③ コクがありながらも、すっきりと飲みやすい風味に仕立てました(低脂肪タイプ)。
- ④ 手や口にフィットしやすく、飲みやすいいプラボトルです。「飲みきりやすさ」にもこだわり、少ない傾きでヨーグルトが適度に流れてくるように、飲み口とボトルの形状を工夫しました。
- ⑤ 商品名を変更。当社独自の乳酸菌を使用して、森下仁丹㈱と共同開発した「ビフィズス菌 SP 株カプセル」の視認性を高めて機能価値を伝え、PR 等とも連動しやすいようにします。
- ⑥ ビフィズス菌の栄養となるガラクトオリゴ糖入りです。

恵 megumi ガセリ菌 SP 株 ョーグルト



恵 megumi ガセリ菌 SP 株 ヨーグルト アロエ



恵 megumi ビフィズス菌 SP 株 カプセルヨーグルト



恵 megumi ビフィズス菌 SP 株 カプセルヨーグルト 70g×3



- ① ヒトの腸に長くとどまることが科学的に確認され、様々な研究が進められている「ガセリ菌 SP 株」が入った脂肪・砂糖Wゼロのヨーグルトです。
- ② ミルク感とボディ感をアップして、さわやかな酸味が感じられるおいし さに仕立て、「脂肪・砂糖Wゼロ」でヘルシーでありながらも、毎日続け て食べやすいようにしました。
- ③ 商品名を変更して「ガセリ菌 SP 株」の視認性を高め、TVCF や PR と店頭での商品がより連動するようにします。
- ※ガセリ菌 SP 株については、今後も研究活動、普及活動を継続します。
- ① ヒトの腸に長くとどまることが科学的に確認され、様々な研究が進められている「ガセリ菌 SP 株」が入ったソフトタイプのアロエヨーグルトです。
- ② おいしさと健康を兼ね備えたすっきりとした風味の脂肪ゼロヨーグルトです。ヨーグルトの食感と風味を改良することで、毎日続けて食べやすいようにしました。
- ③ 商品名を変更して、「ガセリ菌 SP 株」の視認性を高め、TVCF や PR と 店頭での商品がより連動するようにします。
- ※ガセリ菌 SP 株については、今後も研究活動、普及活動を継続します。
- ① 現行品のおいしさを保ちながら、機能性ヨーグルトとして毎日食べ続けやすい風味へと改良を目指し、脂肪率を調整しました。
- ② 腸溶性カプセルがビフィズス菌 SP 株を胃酸から守って腸まで届ける、 オンリーワンの商品です。
- ③ 従来品と比べてカプセルの量を増やし、機能感を高めました。
- ④ 商品名を変更。当社独自乳酸菌を使用して、森下仁丹㈱と共同開発した「ビフィズス菌 SP 株カプセル」の視認性を高めて機能価値を伝え、PR 等とも連動しやすいようにします。
- ⑤ ビフィズス菌の栄養となるガラクトオリゴ糖入りです。

3. 商品コンセプト

<u> </u>					
	恵 megumi ガセリ菌 SP 株 ヨーグルト ドリンクタイプ	恵 megumi ビフィズス菌 SP 株 カプセルヨーグルト ドリンクタイプ			
コンセプト	現代日本人のための、ガセリ菌 SP 株入り。 脂肪・砂糖Wゼロの生活習慣ヨーグルト。	現代日本人のための、ビフィズス菌 SP 株を カプセルで生きて腸に届けるヨーグルト			
ターゲット	体型維持に関心のある30代以上の男女	健康意識が高く、よりビフィズス菌の効果を期 待するヨーグルトユーザー			
食 シー ン	朝食時、昼食時、休憩時、風呂上り、 就寝前	朝食時、昼食時、休憩時、風呂上り、 就寝前			
ベネフィット	ガセリ菌 SP 株を脂肪・砂糖Wゼロでヘルシーに手軽に摂れる。	ビフィズス菌 SP 株がカプセルに入って、 生きて腸まで届く。			
	恵 megumi ガセリ菌 SP 株ヨーグルト	恵 megumi ガセリ菌 SP 株ヨーグルト アロエ			
コンセプト	現代日本人のための、ガセリ菌 SP 株入り 脂肪・砂糖Wゼロの生活習慣ヨーグルト。	現代日本人のための、ガセリ菌 SP 株入り 脂肪ゼロの生活習慣ヨーグルト。			
ターゲット	 体型維持に関心のある 30 代以上の男女 	体型維持に関心のある 20 代~30 代の男女			
食シーン	いつもの朝食に+1 品のヨーグルト	いつもの朝食に+1 品のヨーグルト			
ベネフィット	ガセリ菌 SP 株が脂肪・砂糖Wゼロでヘルシーに摂れる。	人気のアロエが入ったソフトヨーグルトで、ガセリ菌 SP株が脂肪ゼロでおいしくヘルシーに 摂れる。			
	恵 megumi ビフィズス菌 SP 株 カプセルヨーグルト	恵 megumi ビフィズス菌 SP 株 カプセルヨーグルト 70g×3			
コンセプト	現代日本人のためのビフィズス菌 SP 株をカプセルで生きて腸に届けるヨーグルト				
ターゲット	健康意識が高く、よりビフィズス菌の効果を期待するヨーグルトユーザー				
食シーン	朝食時、食後のデザート、休憩時、夜食				
ベネフィット	ビフィズス菌 SP 株がカプセルに入って、生きて腸まで届く。				

4. お客様からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社 お客様センター フリーダイヤル 0120-301-369 (年中無休 9:00~19:00)

【雪印メグミルクホームページ:http://www.meg-snow.com】

※画像データをご希望の際は、下記お問い合わせ先にご連絡願います。

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社 広報部 広報グループ TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150