



News Release

2018年9月

タカナシ乳業株式会社

〒241-0023 神奈川県横浜市旭区本宿町5番地

TEL: 045(361)1141(代)

“おいしい無脂肪”シリーズのヨーグルト 「タカナシ おいしい無脂肪ヨーグルト 4個パック」

2018年10月1日(月)新発売



タカナシ乳業株式会社(本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長:高梨信芳)は、2018年10月1日(月)より「タカナシ おいしい無脂肪ヨーグルト 4個パック」を新発売いたします。

健康ブームを背景に、脂肪ゼロヨーグルトの市場は年々増加していますが、一方で脂肪ゼロヨーグルトは、味について物足りないというイメージがあります。そこで、「タカナシ おいしい無脂肪ヨーグルト 4個パック」は、原材料に使用する乳原料を北海道産に限定し、すっきりとしつつも豊かな乳風味が感じられるヨーグルトに仕上げました。

世界で最も研究されている乳酸菌『LGG[®]乳酸菌』を使用しています。『LGG[®]乳酸菌』は生きたまま腸に届き、有益な働きをするプロバイオティクス乳酸菌です。多くの国でヨーグルトなどの食品に使われており、世界で最も研究がされていることから、多くの学術論文が発表されている乳酸菌です。

タカナシ乳業はおなかの中からお客様のいきいきした毎日をサポートします。



●LGG[®]はクリスチャンハンセン社の商標です。

【商品特長】

① 無脂肪でおいしい、北海道産の乳原料を使用

原材料を北海道産の乳原料に限定し、すっきりとしつつも豊かな乳風味が感じられるヨーグルトに仕上げました。

② おなかに嬉しい“LGG®乳酸菌”

生きたまま腸に届き、有益な働きをするプロバイオティクス乳酸菌「LGG®乳酸菌」を使用しています。

【LGG®乳酸菌】

1985年にヒトの腸内から発見された、生きたまま腸に届いて有益な働きをする微生物「プロバイオティクス」と呼ばれる乳酸菌の一種です。多くの国でヨーグルトなどの食品に使われており、世界で最も研究がされていると言われ、多くの学術論文が発表されている乳酸菌です。

【シリーズ品】



おいしい無脂肪乳

価格：1000ml 226円(税別)／244(税込)

500ml 117円(税別)／126円(税込)

【商品概要】

商品名	タカナシ おいしい無脂肪ヨーグルト 4個パック		
種類別	発酵乳		
無脂乳固形分	10.0%	乳脂肪分	0.2%
原材料名	脱脂濃縮乳、砂糖、乳たんぱく質、寒天		
内容量	320g(80g×4)		
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)		
栄養成分 (1個(80g)当たり)	エネルギー 58kcal、たんぱく質 3.4g、脂質 0.1g 炭水化物 10.8g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 96mg		
発売日	2018年10月1日(月)		
希望小売価格	193円(税別)／208円(税込)		
発売地域	全国(一部地域を除く)		

商品に関するお問い合わせ先：お客様相談室：0120-369-059

ホームページアドレス：<http://www.takanashi-milk.co.jp>

【お問い合わせ先】

タカナシ乳業株式会社 総務人事部 広報担当

担当：長井・高橋

〒240-0005 神奈川県横浜市保土ヶ谷区神戸町 134

横浜ビジネスパーク テクニカルセンター1F

TEL:045(338)1828 FAX:045(338)1845