



## News Release

2020年3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)

# 生きた乳酸菌で果汁を発酵 「タカナシ 果物発酵」

2020年3月30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、2020年3月30日(月)より「タカナシ 果物発酵」を新発売いたします。

「タカナシ 果物発酵」は、生きた乳酸菌のはたらきで果汁を発酵させたドリンクです。果汁をLGG<sup>®</sup>乳酸菌で発酵させることで、新しい味わいに仕上がっています。すっきりとした甘味、キレ味の良さ、爽快な酸味が特徴で、眠気覚ましやリフレッシュタイムに飲むのもおすすめです。砂糖・甘味料・香料は不使用です。甘味はすべて果物(パイナップル、りんご)由来で、風味づけに生姜を使用しています。

毎日の習慣にさせていただきやすいよう、持ちやすく手軽な、飲みきりサイズのボトル容器です。パッケージは、“発酵感”をイメージしたデザインになっています。

タカナシ乳業は、これからも乳酸菌の力でお客様のいきいきした毎日をサポートします。

## 【商品特長】

## ① 生きた乳酸菌で果汁を発酵

生きたLGG<sup>®</sup>乳酸菌のはたらきで果汁を発酵させたドリンクです。

## ② 果汁を発酵させることで新しい味わい

すっきりとした甘味、爽快な酸味が特徴です。

## ③ 砂糖・甘味料・香料は不使用

甘味はすべて果物(パイナップル、りんご)由来で、風味づけに生姜を使用しています。

## ④ 手軽なボトルタイプ

持ちやすく手軽な、飲みきりサイズのボトル容器です。



●LGG<sup>®</sup>はクリスチャンハンセン社の商標です。

## 【商品概要】

商品名	タカナシ 果物発酵
種別	乳酸菌飲料
無脂乳固形分	0.1%
原材料名	パイナップル果汁、りんご果汁、脱脂粉乳、寒天、デキストリン、ジンジャーエキスパウダー
内容量	100g
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
栄養成分表示 (1本(100g)当たり)	エネルギー 47kcal、たんぱく質 0.2g、脂質 0.1g 炭水化物 11.2g(糖類8.9g)、食塩相当量 0g
発売日	2020年3月30日(月)
希望小売価格	138円(税別)
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: <https://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