

【訂正】本日 13 : 30 にお送りしたプレスリリース内のダウンロード先に 1 件画像の誤りがございました。
16 : 30 に正しい画像に差し替えましたので、そちらをご確認ください。
ご迷惑をお掛けし、心よりお詫び申し上げます。

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。))



Press Release

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 東証第一部コード番号 2908

2020 年 2 月 19 日

大豆まるごと※の栄養と乳酸菌のチカラを詰め込んだ植物性ヨーグルト 「フジッコ 大豆で作ったヨーグルト400g」新発売！

※うす皮は取り除いています。

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区／代表取締役社長：福井正一）は、同社初の乳成分不使用の植物性ヨーグルトとして、「フジッコ 大豆で作ったヨーグルト400g」を3月1日（日）より新発売いたします。

■商品画像



商品画像ダウンロード：

フジッコ 大豆で作ったヨーグルト400g

<https://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/yogurt/daizu.html>

■開発背景

近年、健康志向や環境意識の高まりから、代表的な植物性食品の一つである「大豆」への注目が高まっています。弊社においては、自然の恵みの美味しさと健康価値をお客様にお届けすることを理念として、1976年発売の「おまめさん」（煮豆）シリーズや「蒸し大豆」をはじめとする大豆製品の開発・機能性研究に注力してきました。

このたび、多様化する消費者ニーズに合わせて、大豆をより手軽に摂取して頂ける大豆素材のヨーグルトを新開発いたしました。本製品は、大豆研究の歴史と「カスピ海ヨーグルト」シリーズで培った乳酸菌発酵技術を掛け合わせることで生まれました。品質面では、大豆本来の“美味しさ”と“栄養”を最大限活かすために大豆をまるごと※なめらかに加工する独自製法を採用し、“自然な風味”と“とろ〜りとした食感”を実現しています。

今後さらなる拡大が予想される植物性食品市場ですが、ヨーグルト市場においても、新たな大豆ヨーグルトカテゴリーの確立を目指します。

■商品特長

✓風味豊かな大豆をまるごと*使用

独自製法により粉末大豆を超微細化することで、なめらかに仕上げています。豆乳では取り除かれてしまう「おから」部分の栄養もそのまま含まれ、自然な大豆風味がお楽しみいただけます。

※うす皮は取り除いています。



✓女性にうれしい大豆イソフラボン含有

✓乳成分不使用＝コレステロール0

✓とろ〜りまるやか、酸味ひかえめ

大豆と乳酸菌の相性にこだわりました。



■商品規格

商品名	内容量	標準小売価格	商品サイズ	保存方法	賞味期間
フジッコ 大豆で作った ヨーグルト 400g	400g	本体価格 258 円 (税込 278 円)	φ100×119 mm	要冷蔵	24 日

■発売日

2020年3月1日(日)

■発売エリア

全国の小売店

お問い合わせ先

責任者: マーケティング本部 第一ブランドマネジメント室 室長 紀井 孝之 (きい たかゆき)
担当者: マーケティング本部 第一ブランドマネジメント室 ヨーグルトグループ 係長 瀬戸 恒介 (せと こうすけ)
TEL: 078-303-5916 FAX: 078-303-5397
ホームページアドレス: <https://www.fujicco.co.jp>