

前年より二桁伸長中*1 の「カスピ海ヨーグルト 脂肪ゼロ」 生乳 100%使用*2 でさらにおいしくリニューアル！

*1:2018年4月～2019年3月 フジッコ出荷ベース

*2:自社工場で脂肪分を取り除いてヨーグルトにしています。

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、「カスピ海乳酸菌（クレモリス菌FC株）」が作り出す独特の“ねばり”が特長の「カスピ海ヨーグルト 脂肪ゼロ 400g」を、9月上旬より、さらにおいしい品質にリニューアル発売いたします。

■商品画像

【リニューアル商品】



カスピ海ヨーグルト 脂肪ゼロ 400g

商品画像ダウンロード：

<https://www.fujikko.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/caspi/2019aw.html>

■リニューアルの背景

「フジッコ カスピ海ヨーグルト」シリーズは、フジッコ独自の「カスピ海乳酸菌（クレモリス菌FC株）」が作り出す“とろ～りなめらかなねばり”と“酸味の少ないまろやかな味わい”が特長のヨーグルトです。毎日の健康はもちろん、おいしさにもこだわる消費者の皆様にご愛食いただいております。年々伸長を遂げています。

このたび、「脂肪分は気になるけれど、おいしいヨーグルトが食べたい」というお客様のお声を受けて、「さらにおいしい脂肪ゼロヨーグルト」を目指し、品質改良を実施いたしました。

■リニューアルポイント

- ✓ 北海道産生乳のおいしさを最大限生かすため「生乳 100%使用*」へ！

*自社工場で脂肪分を取り除いてヨーグルトにしています。

フジッコでは、新鮮な北海道生乳のおいしさにこだわり、北海道の自社工場でヨーグルトを製造しています。今回のリニューアルでは、「フジッコ カスピ海ヨーグルト」の特長である“とろ～りなめらかなねばり”のおいしさに加えて、原材料として生乳を100%使用することで、脂肪ゼロタイプでありながらも乳本来の自然なコクをお楽しみいただけるようになりました。（リニューアル以前の従来商品は、生乳以外の原材料を一部使用）

■「フジッコ カスピ海ヨーグルト」の商品特長

- ✓フジッコ独自の「カスピ海乳酸菌（クレモリス菌F C株）」を使用
- ✓“とろ～りなめらかなねばり”と“酸味の少ないまろやかな味わい”
- ✓ 北海道産生乳を100%使用

■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
カスピ海ヨーグルト プレーン 400g	400g	268 円(税抜)	Φ100×119 mm	要冷蔵	21 日
カスピ海ヨーグルト 脂肪ゼロ 400g		289 円(税込)			

■発売日

2019年9月上旬（自然切替）

■販売チャネル・エリア

全国の小売店

■「フジッコ カスピ海ヨーグルト」 シリーズ ラインナップ

<プレーンタイプ>



カスピ海ヨーグルト プレーン 400g

<脂肪ゼロタイプ>



カスピ海ヨーグルト 脂肪ゼロ 400g

<手づくり種菌タイプ>



手づくりカスピ海ヨーグルト種菌セット

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>