

平成売上 No.1※のヨーグルト種菌 「手づくり カスピ海ヨーグルト種菌セット」パッケージリニューアル 手づくりヨーグルトの啓蒙活動推進を強化

※出典：日経 POS セレクション 平成元年～31 年 その他ヨーグルト分類(種菌・袋ヨーグルト等)

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、牛乳に混ぜて常温で置くだけで手軽にヨーグルトが手づくりできる、「手づくり カスピ海ヨーグルト種菌セット」を 3 月下旬よりリニューアル発売いたします。

■商品画像



手づくり カスピ海ヨーグルト種菌セット

商品画像ダウンロード：

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

■開発背景

「カスピ海ヨーグルト」は、ヨーロッパ東部のカスピ海と黒海に囲まれたコーカサス地方のジョージア（旧グルジア）を故郷とするヨーグルトで、長寿の研究で著名な京都大学名誉教授の家森幸男氏が研究のために日本に持ち帰ったのがはじまりです。「日本の人々にもこのヨーグルトの健やかさを届けたい」という家森氏の強い想いに賛同した弊社は、2002 年に日本初の「カスピ海ヨーグルト手づくり用種菌」を開発し、家森氏とともに啓蒙活動を行いながら日本に広めてまいりました。現在では量販店にも販路を拡大し、平成の 31 年間で最も売れたヨーグルト種菌※に認定されました。（出典は本リリースの標題に記載）

このたびのパッケージリニューアルでは、手づくりの利便性と「カスピ海ヨーグルト」最大の特長であるところ〜りとした“ねばり”を訴求ポイントとして、デザインを改良いたします。リニューアルをきっかけに商品のさらなる普及を目指すとともに、プロモーション活動を通して「カスピ海ヨーグルト」をご家庭で作る楽しさ・魅力を発信し、手づくり需要の拡大を図ります。

■商品特長

パッケージデザインをリニューアル！「手づくり」の利便性を訴求するとともに、写真のシズル感を高めることで「カスピ海ヨーグルト」の特長であるとろ〜りとした“ねばり”を表現しました。

✓1包で繰り返し作れる経済性

出来あがったヨーグルトを種にして、繰り返しつくることができます。

※種菌は定期的なお取り替え（最低でも3ヶ月に1回）をおすすめいたします。

✓牛乳に混ぜて常温で置くだけの簡便性

「カスピ海ヨーグルト」は常温（20～30℃）で発酵できるため、

ヨーグルトメーカーなどの機器がなくてもつくることができます。

✓とろ〜りとしたねばり食感

「カスピ海乳酸菌（クレモリス菌FC株）」が作り出すねばり成分EPSの働きで、

独自のねばり食感と、濃密な美味しさをお楽しみいただけます。

酸味が控えめで、ヨーグルトの酸味が苦手な方にもおすすめです。

■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
手づくり カスピ海ヨーグルト 種菌セット	3g×2包	本体価格 762 円 (税込 822 円)	縦112×横71 ×高 21 mm	高温多湿を避け、 常温で保存	12ヶ月

■発売日

2020年3月下旬

■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>