



平成20年7月17日

各位

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

**「カスピ海ヨーグルトプレーン 400g」が
ねばり成分“EPS*リッチ製法”で新登場！**



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、2008年9月より、『カスピ海ヨーグルトプレーン 400g』(内容量 400g 希望小売価格 270円税込)にねばり成分 EPS を強化した製法を採用しリニューアルを実施いたします。

※ EPS (Exopolysaccharide エキソポリサッカライド) …菌体外多糖。微生物が菌対外に分泌する多糖類。カスピ海ヨーグルトの粘り成分。

<リニューアル概要>

フジッコ カスピ海ヨーグルトプレーン 400g は純正種菌(クレモリス菌 FC 株)を使用した正統派のカスピ海ヨーグルトで、ねばりが極めて強いことが特徴です。

この度、フジッコではこの EPS を多量に産生する製法(EPS リッチ製法)を確立し、商品に応用することに成功いたしました。EPS の含有量が増加することによりカスピ海ヨーグルト特有のねばりがアップするだけでなく、ねばり成分による健康効果も高まり生活習慣病の予防に役立つことが期待されます。



カスピ海ヨーグルトプレーン 400g商品画像

<http://www.fujicco.co.jp/corp/press/caspianplain400/>

<カスピ海ヨーグルトとは>

今や、日本全国で定着した『カスピ海ヨーグルト』は、京都大学名誉教授の家森幸男氏が、WHO（世界保健機構）の協力のもとにすすめた世界各国の食と健康の関係に関する疫学調査のなかで、1986年に長寿地域のコーカサス地方から日本へ持ち帰ったのが始まりで、『カスピ海ヨーグルト』と名づけられました。独特の“とろ〜り”とした食感と、酸味の少ないまろやかな味わいが特長の『カスピ海ヨーグルト』は、そのおいしさと家庭で手作り出来ることから、全国に広まりました。フジッコでは、家森先生が研究調査の目的で日本に持ち帰った乳酸菌を純粋培養し、純正種菌（クレモリス菌 FC 株）の頒布活動及び市販カスピ海ヨーグルトの販売をしてきました。

<商品規格>

商品名	希望小売価格	内容量	賞味期限	原材料	保存方法
カスピ海ヨーグルト プレーン 400 g	270円 (税込)	400 g	製造日より 15日	牛乳、乳製品	要冷蔵

<商品特徴>

- ① 純正種菌（クレモリス菌FC 株）を使用した正統派のカスピ海ヨーグルトです。
- ② 純正種菌の特徴である、とろりとした独特のねばりがあります。
- ③ EPSリッチ製法の実現によりEPS量が平均25%アップしました。
- ④ 酸味が少なくまろやかなので、ヨーグルトの苦手な高齢の方でもおいしくお召しあがり頂けます。

<リニューアル日> 2008年9月1日

<販売エリア> 北海道、南九州、沖縄エリアを除く全国

お問い合わせ先

<担当者>

フジッコ株式会社 開発本部マーケティング企画室
デザート飲料G 小段・入道

TEL : 078-303-5371 FAX: 078-303-5944

E-MAIL t-nyudo@fujicco.co.jp (入道)

<担当責任者>

専務取締役 開発本部長 奥平武則

E-MAIL okuhira@fujicco.co.jp

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

カスピ海ヨーグルトオフィシャルサイト

<http://www.caspia.jp/>