

Press Release

2013年 1月 30日

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

北海道産の生乳100%使用！さらに“とろ～りまろやか”リッチな味わいに 「カスピ海ヨーグルト プレーン 400g」

2013年2月1日リニューアル発売(東日本エリアより順次発売)

～新鮮な生乳のおいしさにこだわり 北海道工場を新設～

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、とろ～りとした強いねばりと、酸味が少なくまろやかな味わいが特長の「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)を、北海道産生乳100%使用にリニューアルし、2013年2月1日より東日本エリアで、2013年3月1日より西日本エリアで順次発売します。

北海道産生乳100%使用により、カスピ海ヨーグルト独特のとろ～りとした食感と、まろやかでコクのあるリッチな味わいをお楽しみ頂けます。

■ 商品画像



「カスピ海ヨーグルト プレーン 400g」

商品画像ダウンロード: http://www.fujikko.co.jp/corp/press/caspian/caspi_2013.html

■ 開発背景

「カスピ海ヨーグルト プレーン 400g」は、2006年の発売以降、毎年2桁成長を続けています。牛乳本来の自然なおいしさや産地直送の新鮮さをプレーンヨーグルトに求める傾向を受け、このたび北海道工場を新設しました。しぼりたての高品質な生乳を100%使用することで、牛

乳本来のコクと自然な風味が味わえるカスピ海ヨーグルトに進化しました。

■ 商品特長

① 独特のねばりと穏やかな酸味で“とろ～りまろやか”

カスピ海ヨーグルトの乳酸菌「クレモリス菌 FC 株」が、発酵時に「ねばり成分 EPS」(粘性多糖体)を作り出し、独特のとろ～りとしたねばりと、まろやかなコクを生み出します。酸味が穏やかなため、お子様や男性など酸味の苦手な方でもおいしく召し上がって頂けます。また、ねばりがあることで具材としっかりからむため、ドレッシングやディップなど、お料理にも幅広くご活用頂けます。



【水中での粘性比較実験】
右) カスピ海ヨーグルト
左) 一般的なヨーグルト

② 北海道産生乳 100%使用で、さらに濃厚でリッチな味わいに

乳牛の飼育に適した冷涼で広大な大地で供給される高品質の北海道産生乳を 100%使用しています。牛乳本来のコクと自然な風味が加わり、さらに濃厚でリッチな味わいになりました。

■ 商品規格

商品名	内容量	希望小売価格	保存方法	賞味期間
カスピ海ヨーグルト プレーン 400g	400g	270 円 (税込)	要冷蔵	製造日より 21 日

■ 発売日/販売エリア

2013 年 2 月～(東日本エリア)

2013 年 3 月～(西日本エリア)

■ 北海道工場稼働開始

当社は北海道千歳市に北海道産原料を活かした製品の加工を目的に新工場を新設し、2013 年 1 月 27 日より稼働を開始いたしました。本工場は、北海道内で当社にとって初の生産拠点です。生産品目は、カスピ海ヨーグルトを中心に、豆加工品などを製造いたします。

<北海道工場概要>

- 工場名称: 北海道工場
- 所在地: 北海道千歳市上長都^{かみおさつ}1 番 8
- 用途: 食品加工
- 生産品目: ヨーグルト、豆加工品、その他
- 工場規模: 敷地面積 約 21,000 m²
延床面積 約 7,000 m²(地上 4 階)

6. 目的： 北海道産原料を活かした製品の加工



<製品に関するお問合せ先>

担当者:フジッコ株式会社 開発本部 商品企画室 新規商品グループ 田中・田口

TEL:078-303-5916 FAX:078-303-5944

責任者:フジッコ株式会社 取締役開発本部長 山田勝重

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

<一般の方のお問い合わせ先>

フジッコ株式会社 お客様相談室

TEL:0120-078126(受付時間:平日 9:00~17:00)

カスピ海ヨーグルトブランドサイト: <http://www.caspia.jp>