

豆乳×乳酸菌×食物せんいでよりヘルシーに！

豆乳 100%で「カスピ海ヨーグルト™」が作れる発酵補助パウダー 「豆乳用カスピ海ヨーグルトパウダー パウデル」新発売

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、独特のねばりと酸味の少なさが特長の「カスピ海ヨーグルト」を家庭で手軽に手作りできる「カスピ海ヨーグルト手づくり用種菌」のシリーズ品「豆乳用カスピ海ヨーグルトパウダー パウデル」（内容量 33g×8 本入り・価格 1,700 円／税込 1,836 円）を 2015 年 5 月 20 日から通信販売限定で発売いたします。

「カスピ海ヨーグルト手づくり用種菌」と一緒に本商品を加えることで、豆乳のみでも簡単に「カスピ海ヨーグルト」を作ることができます。コレステロールゼロの豆乳で作るためヘルシーで、牛乳で作ったヨーグルトには含まれていない食物せんいを補うことができます。

■商品画像



「豆乳用カスピ海ヨーグルトパウダー パウデル（8本入り1セット）」

商品画像ダウンロード：http://www.fujikko.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/caspi/caspi_powder.jpg

■開発背景

「カスピ海ヨーグルト手づくり用種菌」は、発売以来、大変ご好評をいただき、累計 497 万袋を販売しています（※2002 年～2015 年 4 月末時点）。これまで健康意識の高いお客様から「豆乳でカスピ海ヨーグルトを作りたい」というご要望を多くいただいておりますが、「カスピ海ヨーグルト」の乳酸菌の発酵には牛乳が最も適しており、豆乳のみでは固まりにくい性質があります。今回、約 2 年の開発期間を経て豆乳 100%で「カスピ海ヨーグルト」を作るための補助的役割となるパウダーを新開発いたしました。商品名の「パウデル」とは、アイスランド語の「パウダー」。カスピ海ヨーグルトが南極観測隊への種菌提供をはじめ、「寒い地域の方々の食生活による健康管理にも貢献している」ことに由来しています。

■「カスピ海ヨーグルト」について

1986年に世界屈指の長寿地域として知られるコーカサス地方から、武庫川女子大学国際健康開発研究所 所長 家森幸男氏が、分析のために持ち帰った現地の自家製ヨーグルトがルーツです。「カスピ海ヨーグルト」の乳酸菌「クレモリス菌 FC 株」は、生きて腸まで届くプロバイオティクス乳酸菌であることが理化学研究所との共同研究にて証明されています。また、発酵中に他のヨーグルトにはほとんど含まれない“ねばり成分「EPS」”を多量に産出することにより、「カスピ海ヨーグルト」独特のトロトロとした食感が生まれ、料理などに活用いただきやすく仕上がります。

■商品特長

①豆乳 100%で「カスピ海ヨーグルト」が作れる

「カスピ海ヨーグルト」の発酵に必要な乳糖や乳製品を含む本商品を加えることで、豆乳 100%で簡単に「カスピ海ヨーグルト」を作ることができます。

②酸味が少なく、ほんのり豆乳風味

穏やかな酸味でまろやかな特徴はそのままに、ほんのりと豆乳の風味も感じられます。

③豆乳で作るためヘルシー

コレステロールゼロの豆乳で作るため、牛乳で作るよりもヘルシーな「カスピ海ヨーグルト」が作れます。良質な植物性たんぱく質や脂質が豊富で、健康や美容をサポートします。

④食物せんいを補える

本商品には、とうもろこし由来の食物せんいが含まれています。豆乳で作った「カスピ海ヨーグルト」1食（130g）あたり約 1.4g の食物せんいが補えます。

⑤できあがったヨーグルトからの植え継ぎ可能

本商品を加えれば、できたヨーグルトを種にし、豆乳 100%で植え継ぐことができます。

※作るたびに毎回、本商品を加える必要があります。

用意するもの

- ①「パウデル」1本
- ②カスピ海ヨーグルト種菌1包(または種ヨーグルト大さじ3)
- ③未開封の無調整豆乳500ml
- ④熱湯消毒したフタ付容器とスプーン

1



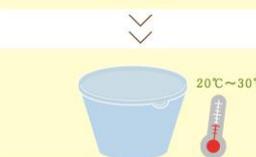
容器に①②を加える。

2



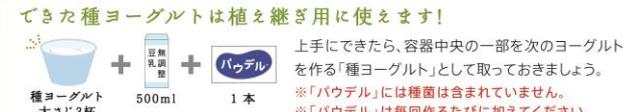
1に③を加えながら、とけ残りが無いようによく混ぜる。

3



容器にフタをして、室温20℃～30℃で固まるまで(目安は24～72時間*)置く。
*気温により、固まる時間が異なります。

できた種ヨーグルトは植え継ぎ用に使えます!



上手にできたら、容器中央の一部を次のヨーグルトを作る「種ヨーグルト」として取っておきましょう。
※「パウデル」には種菌は含まれていません。
※「パウデル」は毎回作るたびに加えてください。

植え継ぎを繰り返すと徐々に菌が弱り、少しずつねばりや風味が変わる場合があります。安心してお召しあがりいただくためには、少なくとも季節ごとのお取り替えをおすすめします。1ヶ月に1回、新しい種菌に取り替えると、ねばりや風味が持続し、よりおいしく召しあがれます。

■商品規格

商品名	豆乳用カスピ海ヨーグルトパウダー パウデル
内容量	33g×8 本入
原材料	乳糖、乳製品、難消化性デキストリン（一部に乳成分を含む）
価格	【通 常】1セット 1,700 円（税込 1,836 円） 【定期コース】1セット 1,600 円（税込 1,728 円）
保存方法	直射日光・高温を避け、常温で保存
賞味期間	約 6～7 ヶ月

■発売日 2015 年 5 月 20 日（WEB では 5 月 25 日正午より発売開始）

■発売方法 フジッコ通信販売

■キャンペーン

「豆乳用カスピ海ヨーグルトパウダー パウデル」の新発売を記念して、5 月 25 日（月）正午から「豆乳用カスピ海ヨーグルトパウダー パウデル」1 本をプレゼントする WEB 限定のモニター募集キャンペーンを実施いたします。

【キャンペーン概要】

名称	健康にも美容にも良い豆乳でカスピ海ヨーグルトをつくろう！ WEB 限定 先着 800 名の方に「パウデル」モニター募集キャンペーン
プレゼント内容	豆乳用カスピ海ヨーグルトパウダー パウデル 1 本
プレゼント条件	フジッコ通信販売オンラインショップ (http://www.shop-fujicco.com/) にて「カスピ海ヨーグルト手づくり用種菌」を 1 セット以上ご購入の方
当選者数	800 名 ※先着順
開始日時	2015 年 5 月 25 日（月）正午～

お問い合わせ先

担当者：フジッコ株式会社 通信販売事業部 中屋麻衣

責任者：フジッコ株式会社 通信販売事業部 部長 寺嶋浩美

TEL：078-303-5912

FAX：078-303-5362

E メール：toga@fujicco.co.jp ホームページ：http://www.2425.jp