

おいしさ、けんこう、  
つぎつぎ、わくわく。))



# Press Release

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

2021年3月3日(水)

## 半世紀にわたり豆と向き合い続けてきたフジッコがお届けする植物性ヨーグルト 「大豆で作ったヨーグルト」が 3月下旬 さらにおいしくリニューアル！

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、同社初の乳成分不使用の植物性ヨーグルトである「フジッコ 大豆で作ったヨーグルト400g」を、3月下旬よりリニューアルいたします。

### ■商品画像



フジッコ 大豆で作ったヨーグルト400g

商品画像ダウンロード：

<https://www.fujikko.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/yogurt/2021ss.html>

### ■リニューアル背景

近年、健康志向や環境への配慮の高まりから、代表的な植物性食品の一つである「大豆」への注目が高まっています。本品は、多様化する消費者ニーズに合わせて、大豆をより手軽に摂取していただける大豆素材の植物性ヨーグルトとして、2020年3月に発売いたしました。発売以来、乳成分不使用・コレステロールゼロという植物性ならではのヘルシーさや、大豆をふんだんに使用した独自製法による「まるごと大豆」ならではの大豆の風味の濃さ、イソフラボンをはじめとする栄養摂取の手軽さなどから、健康や美容に関心の高い女性を中心に大好評をいただいております。

発売以降もよりおいしく召し上がっていただけるよう原料加工や発酵方法の研究を重ねており、今回、新製法によって大豆特有の後味があまり得意ではない方にもよりおいしく召しあがっていただける品質にリニューアルいたします。また、「まるごと大豆」ならではの栄養価の高さや大豆素材のヨーグルトのおいしい召しあがり方をお伝えするべく、パッケージデザインもリニューアルいたします。

## ■商品特長

### ✓「まるごと大豆<sup>※</sup>」製法で大豆の豊かな風味&栄養価を余すところなく生かしました

独自製法により粉末大豆を超微細化することで、なめらかに仕上げています。豆乳では取り除かれてしまう「おから」部分の栄養もそのまま含まれ、自然な大豆の風味をお楽しみいただけます。

※うす皮は取り除いています。



### ✓ 女性にうれしい大豆イソフラボン含有

### ✓ 乳成分不使用だから、コレステロール0 (ゼロ)

### ✓ とろ〜りクリーミー、酸味ひかえめ

大豆との相性が大変良く、おいしさを引き出す乳酸菌を使用。

自然な大豆の風味とおだやかな酸味、とろ〜りとした食感を引き出します。

## ■リニューアルのポイント

### ✓新製法で、さらにおいしく、食べやすく

- 大豆液の加工方法と発酵条件を改良した新製法を導入し、大豆をまるごと使用しながらも、さらになめらかでクリーミーな食感を実現しました。
- 自然な大豆風味を残しつつ、大豆特有のにおいや渋みだけを低減させることで、よりスッキリとした後味になりました。

### ✓商品情報をより詳しく、分かりやすく

- お客様の期待値が高い大豆の栄養素と「まるごと大豆」をワンポイントマーク化することで、商品特長の分かりやすさと、店頭での視認性を高めました。
- パッケージ側面にて、大豆素材のヨーグルトならではのおすすめのトッピングやアレンジレシピをご提案します。



## ■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
フジッコ 大豆で作った ヨーグルト400g	400g	本体価格 258円 (税込 278円)	φ100×119mm	要冷蔵	24日

■発売日 2021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: コア事業本部 ヨーグルト・デザート事業部 部長 紀井 孝之 (きい たかゆき)  
 担当者: コア事業本部 ヨーグルト・デザート事業部 リーダー 敷田 加寿美 (しきた かずみ)

TEL: 078-303-5916 FAX: 078-303-5397

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