



News Release

2016年6月

タカナシ乳業株式会社

〒241-0023 神奈川県横浜市旭区本宿町5番地

TEL:045(361)1141(代)

食事の脂肪と糖の吸収を抑える 機能性表示食品 「タカナシヨーグルト 脂肪ゼロプラス」

2016年7月5日(火)より新発売



タカナシ乳業株式会社(本社:神奈川県 社長:高梨信芳)は、2016年7月5日(火)より、タカナシ初の機能性表示食品「タカナシヨーグルト 脂肪ゼロプラス」を新発売いたします。

「タカナシヨーグルト 脂肪ゼロプラス」は、脂肪ゼロタイプのヨーグルトで、難消化性デキストリン(食物繊維)により食事の脂肪と糖の吸収を抑える、機能性表示食品です。1日1個(100g)を目安に食事の際にお召し上がりください。

軽い食感とすっきりとした甘さにこだわり、朝食時や、昼食のデザートとして、また脂っこい夜の食事の口直しなど、食事に合わせやすい味わいに仕上げました。また、脂肪ゼロタイプで脂肪の摂取が気になる方にもおすすめです。

タカナシ乳業は、おなかの中からお客様のいきいきした毎日をサポートします。

- 届出表示 : 本品には難消化性デキストリン(食物繊維)が含まれます。難消化性デキストリン(食物繊維)には食事の脂肪と糖の吸収を抑える機能があることが報告されています。
- 機能性関与成分 : 難消化性デキストリン(食物繊維として)5g
- 届出番号 : A291
- 1日当たりの摂取目安量 : 1日1個(100g)



【商品特長】

①機能性表示食品「食事の脂肪と糖の吸収を抑える」

難消化性デキストリン(食物繊維)により食事の脂肪と糖の吸収を抑える、機能性表示食品です。1日1個(100g)を目安に食事の際にお召し上がりください。

②食事に合わせやすい味わい

食事に合わせやすいよう軽い食感とすっきりとした甘さにこだわりました。

③脂肪ゼロ

脂肪分の摂取が気になる方にもおすすめの脂肪ゼロタイプ。

④LGG®乳酸菌を使用

『LGG®乳酸菌』入りヨーグルトです。

【商品概要】

商品名	タカナシヨーグルト 脂肪ゼロプラス(機能性表示食品)
種類別	発酵乳
成分規格	無脂乳固形分 9.0% 乳脂肪分 0.1%
原材料	脱脂濃縮乳、難消化性デキストリン、マルチトール、乳たんぱく質、寒天/甘味料(ステビア)
内容量	100g
保存方法	要冷蔵(10℃以下保存)
栄養成分 (100g当たり)	エネルギー 46kcal、たんぱく質 3.8g、脂質 0.1g、炭水化物 11.8g(糖質 6.6g、食物繊維 5.2g)、食塩相当量 0.1g、カルシウム 100mg
発売日	2016年7月5日
希望小売価格	100円(税別)/108円(税込)
発売地域	全国(一部地域を除く)

商品に関するお問い合わせ先:お客様相談室:0120-369-059

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

【お問い合わせ先】

タカナシ乳業株式会社 法務・広報部

担当:長井

〒240-0005 神奈川県横浜市保土ヶ谷区神戸町134
横浜ビジネスパーク テクニカルセンター1F

TEL:045(338)1828 FAX:045(338)1845