

2019年5月

日本初のギリシャヨーグルト

売上 No.1 ブランド※1の「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」
ギリシャ伝統の“水切り製法”で『濃厚クリーミー&高たんぱく質』！

朝の栄養補給にもうれしい、スーパーフード入り期間限定商品 「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ アサイーミックスソース入」

5月21日(火)より全国にて新発売

森永乳業は、「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ アサイーミックスソース入」を5月21日(火)より全国にて新発売いたします。

「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ(以下、パルテノ)」は、ギリシャ伝統の“水切り製法”を踏襲する当社独自の『3倍濃縮製法』によりヨーグルトを3倍に濃縮した、日本初のギリシャヨーグルトです。

従来のヨーグルトにはなかった“なめらかな食感”と“濃厚クリーミーな味わい”を提供するなどして、朝食だけでなく、夜や食後のデザートという食シーンも創造し、ギリシャヨーグルト売上 No.1 ブランド※1として約100億円規模のギリシャヨーグルト市場を牽引してまいりました。

※1 インターゼスRI ギリシャヨーグルト市場 2017年1月～2018年12月 累計販売金額

2019年度の「パルテノ」は、当社独自の『3倍濃縮製法』に裏付けされた“なめらかな食感”と“濃厚クリーミーな味わい”による、おいしさという価値のみならず、“栄養が豊富(高たんぱく質)”であるという健康価値を、ブランドサイト、広告、店頭施策などを用いて訴求することで、新たな食シーンの創造に取り組みます。

新商品の「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ アサイーミックスソース入」は、「パルテノ」だからこそこの濃厚クリーミー&高たんぱく質なヨーグルトに、スーパーフードと呼ばれるアサイーを使ったソースを組み合わせ、おいしく栄養補給ができる一品です。

おやつ、デザート、食事の一品として「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ アサイーミックスソース入」を、ぜひお召し上がりください。



1. 商品特長

<「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」シリーズ>

- ① 日本で初めて、ギリシャ伝統の“水切り製法”を踏襲して作られたヨーグルトです。
- ② ヨーグルトを『3 倍にぎゅーっと濃縮』した、すくった後にツノが立つほど濃密な食感と、濃厚クリーミーな味わいがお楽しみいただけます。
- ③ ヨーグルト成分を『3 倍濃縮』しているため、たんぱく質が一般的なヨーグルトの約 3 倍※2 と豊富に含まれています。 ※2 日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)に記載の普通牛乳を発酵させたヨーグルトの約 3 倍のたんぱく質
- ④ 商品名はギリシャのシンボルとも言われる“パルテノン神殿”にちなみ、名付けています。
- ⑤ パッケージには「パルテノ」の最大の特長である、おいしさや高い栄養価をもたらす製法、『3 倍濃縮』を目立たせ、他のヨーグルトとの違いをわかりやすくしています。

<「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ アサイーミックスソース入」>

- ① 「パルテノ」のプレーンヨーグルトの味わいをそのままに、容器の底にほどよい酸味がさわやかなアサイーミックスソースを敷いた、2 層構造の商品です。
- ② 濃厚クリーミー&高たんぱく質なヨーグルトに、スーパーフードと呼ばれるアサイーを使ったソースを組み合わせた、おいしく栄養補給ができる一品です。
- ③ 2019 年 7 月頃までの期間限定商品です。

2. 商品概要

①商品名	濃密ギリシャヨーグルト パルテノ アサイーミックスソース入
②種類別	はっ酵乳
③包装形態	紙カップ、アルミ蓋
④内容量	80g
⑤カロリー	82kcal
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	19 日間
⑧主要ターゲット	20 代後半～50 代男女
⑨主要売場	量販店、CVS、一般小売店
⑩希望小売価格	146 円(税別)
⑪発売日・地区	5 月 21 日(火)・全国
⑫JAN コード	4902720 137409

3. 商品ラインアップ ※2019 年 5 月 21 日時点



左から「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ プレーン砂糖不使用/ プレーン加糖」、「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ ブルーベリーソース入/ ストロベリーソース入/アサイーミックスソース入」、「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ はちみつ付/ラズベリーソース付」

<参考> iTQi「優秀味覚賞」について

2018年、「パルテノ プレーン砂糖不使用／プレーン加糖」は、iTQi に初めてチャレンジし、3倍濃縮製法による濃密でクリーミーな食感や味わいが評価され、『優秀味覚賞 二ツ星』を受賞しました。

iTQi(国際味覚審査機構)は、International Taste & Quality Institute の略。食品や飲料品の味覚と品質を国際的に評価する世界有数の独立機関。審査員は、ヨーロッパで権威のある15の調理師協会および国際ソムリエ協会(ASI)に属する著名なシェフやソムリエで構成されています。審査は、5項目(製品の第一印象、製品の外観、香り、食感、味・後味)あり、香り、食感・後味は目隠し方式で行われています。



Superior Taste Award (極めて優秀) 総合評定 90%以上



Superior Taste Award (特記に値する) 総合評定 80%以上～90%未満



Superior Taste Award (美味しい) 総合評定 70%以上～80%未満

4. ウェブサイト

- <「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」ブランドサイト> <https://partheno-gy.jp/>
- <「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」Facebook ページ> <https://www.facebook.com/partheno.gy>
- <「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」Instagram ページ> <https://www.instagram.com/parthenophoto/>
- <「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」Twitter ページ> <https://twitter.com/parthenophoto>

※各種リニューアルしました。

以上