

2020年5月

森永乳業“初”、EC 先行の新商品！ ヨーグルト業界“初”*1 常温保存可能なドリンクヨーグルト 「1日不足分の鉄分 のむヨーグルト」

6月8日(月)より、EC 先行にて新発売

森永乳業は、ヨーグルト業界“初”*1の常温保存可能なドリンクヨーグルト「1日不足分の鉄分 のむヨーグルト」を6月8日(月)よりEC 先行で新発売します。

共働き世帯の増加やスマートフォンの普及を背景に、物販EC市場(インターネット上でモノを売買する市場)は、5年前対比130%と伸長し、その中でも食品カテゴリーは同150%と伸長し市場を牽引しています。*2 その食品カテゴリーでは、約8割を常温保存の可能な商品が占め、そのうち4割強*3が健康食品であることから、保存時の利便性(買い置きやすさ)のある健康食品が、EC利用者のニーズの1つであると推察しています。当社は、この成長著しいEC市場に対応するため、2020年1月にEC事業統括部を創設し、「いつでも・どこでも・ECでも」を合言葉に、乳で培った研究・開発技術を活かした健康、栄養に貢献する商品の提供に努めてまいります。

*1 Mintel GNPDを使用した“森永乳業(株)調べ 2019年8月 日本初の常温のむヨーグルト

*2 経済産業省「電子商取引に関する市場調査」2014~2018 *3 マクロミル QPR™ 100人あたり購入金額 2019年4月~2020年3月

「1日不足分の鉄分 のむヨーグルト」は、ヨーグルト業界“初”*1の常温保存可能なドリンクヨーグルトです。1日不足分の鉄分4.6mg・食物繊維5.4g*4、シールド乳酸菌®を配合し、プルーン風味に仕上げました。ヨーグルトは健康目的で習慣的に喫食される食品であり、鉄分配合食品にも同様の傾向があると考えております。継続的に喫食されるヨーグルトに鉄分を配合し、当社独自のロングライフ製法により常温保存を可能にしたことで、ECに求められる“保存時の利便性”を付与しました。

ぜひ、まとめてお買い求めいただき、日々の健康サポートにお役立てください。

*4 30~40代女性を対象に日本人の食事摂取基準(2015年度版)、平成29年国民健康・栄養調査より算出



1.商品特長

「1日不足分の鉄分のむヨーグルト」

- ① ヨーグルト業界“初”*1の、常温保存可能なドリンクヨーグルトです。
- ② 1日不足分の鉄分 4.6mg・食物繊維 5.4g*4、シールド乳酸菌®を配合し、プルーン風味に仕上げました。
- ③ 継続摂取意向の強い「ヨーグルト」と「鉄分」を組み合わせ、さらに当社独自のロングライフ製法により常温保存を可能にすることで、ECに求められる“保存時の利便性”という価値も付与しました。
- ④ 脂肪ゼロ、低糖質(糖質 30%オフ)*5のヨーグルトです。

*5 日本食品標準成分表 2015 のドリンクタイプ加糖ヨーグルトに対して

2.商品概要

①商品名	1日不足分の鉄分 のむヨーグルト
②種類別/名称	発酵乳(殺菌)
③包装形態	紙パック
④内容量	125ml (販売単位:125ml×12本×2セット) 
⑤カロリー	70kcal(1本あたり)
⑥保存方法	常温
⑦賞味期限	120日
⑧主要ターゲット	30~40代女性
⑨主要売場	EC
⑩希望小売価格(税別)	オープン価格
⑪発売日	6月8日(月)
⑫JANコード	4983 5854

3.参考「商品開発について」

①「1日不足分の鉄分 のむヨーグルト」

- 常温保存可能なヨーグルトのリーサーチと「森永乳業のロングライフ製法」
常温保存可能なヨーグルトの開発にあたっては、以前より、既に商品化されている海外市場をリーサーチし、商品開発の検討を進めてまいりました。一方で、森永乳業は、1970年代にロングライフ製法による長期保存可能な牛乳を製造して以来、飲料、デザート、流動食、とうふなど多くの長期保存可能な商品を開発してきました。また、業務用では要冷蔵で長期保存可能なヨーグルトを製造、販売しており、製法に関する知見を有しています。
「1日不足分の鉄分 のむヨーグルト」の開発にあたっては、これまで培ってきたノウハウと当社独自の製法によって“常温保存可能なドリンクヨーグルト”を実現させております。
- 開発時の苦労と対応
【課題】常温で長期保存可能でもおいしいヨーグルトとするため、風味や外観(物性、色)の変化の抑制。
風味:要冷蔵のヨーグルトでは起こらない風味の経時変化が多く発生しました。
外観:常温保存可能なヨーグルトを製造する上で、殺菌工程が物性に与える影響は極めて大きいものでした。
対応:製造直後から賞味期限まで、風味変化が少なくなるよう、また、滑らかな食感を維持するために、特別な製法の採用、原料の選定、処方組合せにおいて多くの工夫を行いました。また、海外数カ国の常温保存可能なヨーグルトを取寄せて風味や物性の分析や現地調査を実施しました。
- 試作回数と開発年数
風味や外観の変化を抑制するための検討を重ね、検討処方は500通りを超え、試作品数は200品以上となりました。数多く検討した結果、常温保存可能でロングライフなヨーグルトでも、おいしくて滑らかな食感ののむヨーグルトを作ることができました。
商品開発の検討段階から、商品の完成までに6年を要しました。

②EC 先行商品「1日不足分の鉄分 のむヨーグルト」にかける開発担当者の思い

女性が社会で活躍する時代は当たり前になっていますが、現代の働く女性は悩みも多く抱えています。家事や育児もあり、買い物する時間がない、食事のバランスが不規則になっている、といった悩みを抱えている女性を身近に見てきており、そうした悩みの解消をサポートしたいという思いから商品開発がスタートしました。
スマホで簡単に物が買える時代だからこそ、時間と上手に付き合いながら仕事やプライベートを充実させていただくために、「1日不足分の鉄分 のむヨーグルト」でお客様の健康をサポートできればと思っています。

4.ウェブサイト

<森永乳業ウェブサイト>

<https://www.morinagamilk.co.jp>

以上