

2013年5月

## モンドセレクション※6年連続金賞受賞の「森永アロエヨーグルト」に フルーティーで甘いピーチとのバランスが絶妙の期間限定フレーバー登場 「森永アロエヨーグルト ピーチ」

5月21日(火)より新発売のお知らせ

森永乳業は、「森永アロエヨーグルト」シリーズから「森永アロエヨーグルト ピーチ」を5月21日(火)より全国にて期間限定で発売いたします。

「森永アロエヨーグルト」は、“みずみずしい素肌と前向きな気持ちを応援する”というブランドコンセプトのもと、爽やかな味わいのヨーグルトとアロエのみずみずしい食感をお届けしています。

商品の品質に関する国際的なコンクールであるモンドセレクションにおいては、官能評価とお客さまへの利便性が評価され、2008年に金賞を受賞、以降6年連続で金賞を受賞しています。

現在はレギュラー商品に加え、「脂肪ゼロ」、季節や味のバリエーションを楽しんでいただく「フルーツフレーバーシリーズ」、アロエ葉肉の大きさや量の設計にこだわった「こだわりシリーズ」と多彩なラインナップを展開しております。

今回は、10～20代女性を中心に大好評いただいている「フルーツフレーバーシリーズ」から、季節限定のフレーバー「森永アロエヨーグルト ピーチ」を発売いたします。従来は夏に発売していた「ピーチ味」ですが、ピーチ好きな方のご要望にお応えして、今年は一足先に5月より発売いたします。

「森永アロエヨーグルト」のみずみずしく、爽やかなおいしさはそのままに、フルーティーな白桃の味わいをプラスした「森永アロエヨーグルト ピーチ」。さっぱりとした風味に、白桃の甘みがほんのりと伝わり、より一層の美味しさをお楽しみいただけます。



※モンドセレクション(MONDE SELECTION)について

モンドセレクションは、1961年から続く、世界的に権威のある食品の品評会で、食品の品質向上を目的として始まりました。審査は、専門機関が衛生、味覚、包装、原材料などについて、それぞれを点数化し、総合得点に応じて最高金、金、銀、銅賞が授与されます。



## 1.商品特長

- ① 爽やかなヨーグルトの味わいとアロエのみずみずしい食感、ほんのり甘い白桃の味わいが楽しめます。
- ② フルーツがもつおいしさが伝わるよう、定番の「森永アロエヨーグルト」のパッケージデザインに、白桃のイラストをあしらいました。
- ③ 7月下旬頃までの期間限定の発売です。

## 2.商品概要

① 商品名	「森永アロエヨーグルト ピーチ」
② 種類別	はっ酵乳
③ 包装形態	紙カップ、プラスチック蓋
④ 内容量	105g
⑤ カロリー	94kcal
⑥ 保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦ 賞味期限	17日間
⑧ 主要ターゲット	10～20代学生、単身男女
⑨ 主要売場	CVS、量販店、一般小売店
⑩ 希望小売価格	100円(税別)
⑪ 発売日・地区	5月21日(火)・全国
⑫ JANコード	4902720 102872

## 3.お問い合わせ先

森永乳業株式会社 ヨーグルトマーケティンググループ 佐藤・森・田中 TEL 03-3798-0145  
広報部 浜野・高橋 TEL 03-3798-0126

お客さまからのお問い合わせ先

お客さま相談室 フリーダイヤル 0120-369-744

<森永乳業ホームページ> <http://www.morinagamilk.co.jp>

<森永アロエヨーグルトホームページ> <http://www.aloe.ne.jp>

以上

## 参考資料

### ◆森永アロエヨーグルト アロエ素材へのこだわり◆

#### 【タイ産の厳選されたアロエベラ】



「森永アロエヨーグルト」で使用しているアロエベラは、南国タイの南部にあるアロエ畑が原産地です。厳選されたアロエ農家で栽培され、日光をさんさんと浴びて育った葉肉の厚いアロエを収穫しています。アロエは天然の素材のため、それぞれの葉に特徴があります。収穫から加工にかけて厳しい選定を行い、一定の品質を確保した原料を使用しています。

#### 【世界最大規模のアロエ工場】

収穫されたアロエは、鮮度を保つために現地タイで加工し、日本に輸入されます。

タイの加工工場は、世界最大規模のアロエ工場で、「森永アロエヨーグルト」の主要商品で使用するアロエのみを専用で加工しています。さらに、日本に輸入された後は、アロエの鮮度、みずみずしさ、独特の歯ごたえを大切に、皆さまの元へお届けする形に独自の加工をしています。

収穫したての輝くばかりにみずみずしいアロエの鮮度を逃さず、常に安定した品質が確保された原料を使用するために、日々努力をしています。

### ◆紫外線が気になるこの季節！アロエベラでメラニン生成を抑制◆

#### 【アロエおよびヨーグルトが及ぼすメラニン生成細胞への影響(2009年12月 森永乳業リリースより抜粋)】

##### <研究内容>

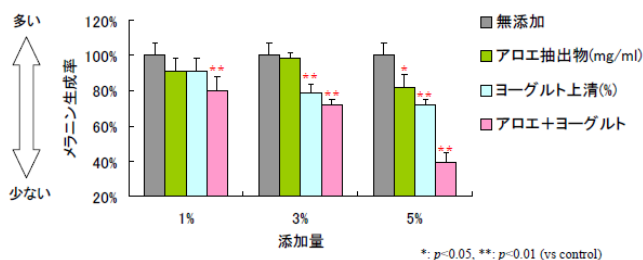
メラニン生成細胞に、アロエベラゲルの熱水抽出物、ヨーグルト上清(ホエー)をそれぞれまたは混合して添加し、メラニンの生成量及びメラニン生成に關与する酵素(チロシナーゼ)の活性を測定。

##### <研究結果>

メラニンの生成量は、アロエ抽出物やヨーグルト上清によって濃度が高いほど抑制されることが示されました。また、それぞれ単独よりも、組み合わせた方がより強いメラニン生成抑制作用が示されました(図2)。チロシナーゼ活性は、アロエ抽出物およびヨーグルト上清を組み合わせた場合に阻害作用が示されました(図3)。

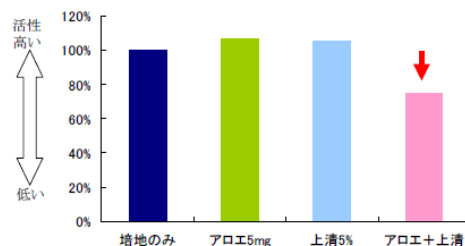
⇒アロエやヨーグルトの含有成分が、直接、皮膚のメラニン生成に影響を及ぼしており、さらにアロエとヨーグルトを組み合わせると、より高い効果が期待できる可能性が示唆されました。

【図2. メラニン産生に及ぼすアロエ抽出物およびヨーグルト上清の影響】



アロエ抽出物およびヨーグルト上清は濃度依存的にメラニンの生成を抑制し、それぞれ単独よりも、組み合わせた方がより高い活性が示されました

【図3. チロシナーゼ活性に及ぼすアロエ抽出物およびヨーグルト上清の影響】



アロエ抽出物およびヨーグルト上清を組み合わせるとチロシナーゼ活性に対する阻害作用が見られました