

2013年5月

爽やかに、さっぱりと、脂肪ゼロで低カロリー。夏にもぴったりな

「森永アロエヨーグルト 脂肪0」

6月4日(火)よりリニューアル発売のお知らせ

森永乳業は、「森永アロエヨーグルト」シリーズの人気商品、「森永アロエヨーグルト 脂肪0」を6月4日(火)より全国にてリニューアル発売いたします。

「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。また、その品質については、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、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、カロリー控えめの「脂肪0シリーズ」、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。

「森永アロエヨーグルト 脂肪0」は、特に女性からの支持が高い商品です。「森永アロエヨーグルト」のみずみずしく、爽やかなおいしさを、脂肪0、カロリー控えめで楽しめるコンセプトが、健康やダイエットに関心がある方からご支持をいただいております。

今回のリニューアルでは、60kcalのカロリーは変えずに、ヨーグルトのコクをアップさせました。「森永アロエヨーグルト」シリーズの特長である、みずみずしい食感のアロエと相性抜群の爽やかな風味のヨーグルト。その味わいを、より一層お楽しみいただけるようになりました。



(※)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 脂肪0、カロリー控えめで、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を、楽しむことができます。
- ② 従来品と同じカロリーでよりヨーグルトのコクを感じることができるよう、リニューアルいたしました。
- ③ パッケージは、色鮮やかなブルーのラインをあしらったデザインで、みずみずしさをお伝えしています。

2.商品概要

① 商品名	「森永アロエヨーグルト 脂肪0」
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	120g
⑤ カロリー	60kcal
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	20～30代単身男女・主婦
⑨ 主要売場	量販店、CVS、一般小売店
⑩ 希望小売価格	100円(税別)
⑪ 発売日・地区	6月4日(火)・全国
⑫ JANコード	4902720 102896

3.「森永アロエヨーグルト」シリーズ 商品ラインナップ

期間限定 フルーツフレーバーシリーズ

+ フルーツ 季節感



+ 食べ応え 驚きと楽しみ

期間限定 こだわりシリーズ

- ①オリジナル商品:アロエのみずみずしい食感と爽やかな風味のヨーグルトが特長
 - ⇒ 森永アロエヨーグルト・森永アロエヨーグルト 2連
 - ⇒ 森永アロエヨーグルト 脂肪0・森永アロエヨーグルト 脂肪0 3連
 - ⇒ 森永 アロエ のむヨーグルト
 - ⇒ 森永アロエヨーグルト ハンディスタイル
- ②期間限定 フルーツフレーバーシリーズ:季節や味のバリエーションを楽しめるラインナップ
 - ⇒森永アロエヨーグルト ピーチ
- ③期間限定 こだわりシリーズ:アロエ葉肉の大きさや量の設計にこだわったラインナップ
 - ⇒森永アロエヨーグルト 大粒アロエ&ヨーグルト

4.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>

<森永アロエヨーグルト Facebook ページ>

<https://www.facebook.com/aloe.jp>

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のは、南国タイの南部にあるアロエ畑です。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、「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>

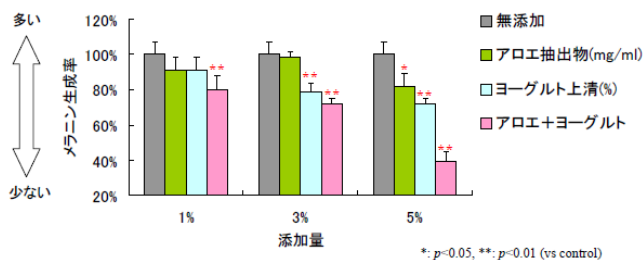
メラニン生成細胞に、アロエベラゲルの熱水抽出物、ヨーグルト上清(ホエー)をそれぞれまたは混合して添加し、メラニンの生成量及びメラニン生成に關与する酵素(チロシナーゼ)の活性を測定。

<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)。

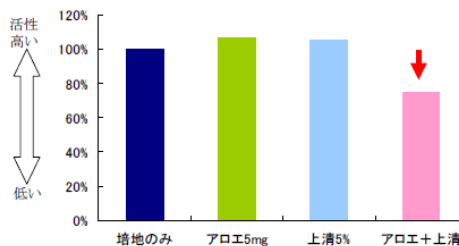
⇒アロエやヨーグルトの含有成分が、直接、皮膚のメラニン生成に影響を及ぼしており、さらにアロエとヨーグルトを組み合わせると、より高い効果が期待できる可能性が示唆されました。

【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たときにチロシナーゼ活性に対する阻害作用が見られました