

2020年9月

「森永のおいしい牛乳」シリーズより
手軽においしくたんぱく質を摂取できるミルクが登場！

「森永のおいしい高たんぱく脂肪^{ゼロ}0(500ml/1000ml)」

10月6日(火)より首都圏・中部・関西にて新発売

森永乳業は、コクがあるのに後味すっきり「森永のおいしい牛乳」シリーズから、「森永のおいしい高たんぱく脂肪^{ゼロ}0」を10月6日(火)より首都圏・中部・関西にて新発売いたします。

牛乳類の市場は、飲用者の減少や価格改定による単価上昇の影響はあるものの、お客さまの健康意識の高まりを背景に、2019年度はほぼ前年度並みで推移(※1)しております。

牛乳類の飲用の目的はカルシウムやたんぱく質などの栄養素を摂取するためという方が多く、中でもたんぱく質の摂取意向は近年上昇(※2)しています。

また、たんぱく質のニーズは、これまでの筋力強化に加えて、健康維持、美容などを主な目的として幅広い方々に浸透しております。それに伴い、たんぱく質補給食品の市場は右肩上がり成長を続け、2019年は2016年比で約130%(※3)となっています。今後もそのニーズの高まりを背景に、拡大の傾向は続くと予測されています。

このような背景を受け、日常の食生活の中で、たんぱく質を手軽においしく摂取できる「森永のおいしい高たんぱく脂肪^{ゼロ}0」を開発いたしました。コップ1杯(200ml)あたりで10gのたんぱく質が摂取でき、また、脂肪分を気にせずにお飲みいただけるように脂肪分をゼロ(※4)としながらも、「森永のおいしい牛乳」シリーズならではの、コクがありながらも後味がすっきりした味わいに仕上げました。

「森永のおいしい高たんぱく脂肪^{ゼロ}0」をお飲みいただき、手軽においしく、効率的な栄養素摂取にお役立てください。

※1: 当社推計、 ※2: 当社調べ(2019年/n=1442、2015年/n=1400)

※3 出典: (株)富士経済 2019年H・Bフーズマーケティング便覧2019-総括編- (たんぱく質市場とは、素材ではなく、たんぱく質を主成分とする健康・美容食品(H・Bフーズ)を対象とした市場)

※4: 食品表示基準に基づき、「脂肪0」は100ml当たりの脂肪が0.5g未満の場合に表示可能です。



1. 商品特長

「森永のおいしい牛乳」

蒸気で生乳を包み込む殺菌方法を採用。また、脂肪球の最適化を図ることで、コクとキレのバランスを追求し、コクがあるのに、後味すっきりな牛乳本来の味わいを実現した成分無調整牛乳。

<発売地区> 全国(沖縄除く)

「森永のおいしい低脂肪牛乳」

生乳本来がもつおいしさにこだわり、生乳を 100%使用した低脂肪牛乳。普通牛乳に比べて脂肪分を73%カット(「森永牛乳」比)カット。

<発売地区> 全国(1000ml: 北海道、九州除く/500ml: 北海道除く)

「森永のおいしい高たんぱく脂肪0」

NEW

コップ1杯(200ml)あたり10gのたんぱく質を配合。また、脂肪分をゼロとしながらも、コクがあるのに後味がすっきりした味わい。

<発売地区> 首都圏、中部、関西

2. 商品概要

①商品名	森永のおいしい高たんぱく脂肪 ^{ゼロ} 0	
②種類別/名称	加工乳	
③内容量	500ml	1000ml
④カロリー	102kcal(200ml 当たり)	
⑤包装形態	ゲートトップ	
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下	
⑦賞味期限	15 日間	
⑧主要ターゲット	毎日の食生活で、健康の為にたんぱく質を効率的に摂りたい白物ユーザー	
⑨主要売場	量販店	
⑩希望小売価格	オープン	
⑪発売日・地区	10月6日(火)・首都圏、中部、関西	
⑫JANコード	4902720 145244	4902720 145237

3. ラインアップ (2020年10月6日時点)



森永のおいしい牛乳



森永のおいしい低脂肪牛乳



森永のおいしい高たんぱく脂肪0

4. お問い合わせ先

森永乳業株式会社 広報 IR 部 片野・伊藤 TEL 03-3798-0126

ミルクマーケティンググループ 別所・今井

<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 0120-465-369

<森永乳業ウェブサイト> <https://www.morinagamilk.co.jp>

<「森永のおいしい牛乳」ブランドサイト> <https://www.oishi-milk.com/index.html>

以上