

2023年3月22日

**20周年を迎える「森永のおいしい牛乳」シリーズから
ミルクと珈琲のおいしさ際立つミルク珈琲が登場！**

「森永のおいしいミルク珈琲」

4月11日(火)より全国(北海道、九州、沖縄を除く)にて新発売

森永乳業は、「森永のおいしい牛乳」シリーズから「森永のおいしいミルク珈琲」を4月11日(火)より、全国(北海道、九州、沖縄を除く)にて新発売いたします。

「森永のおいしい牛乳」は、2003年9月に発売し、2023年9月に20周年を迎えます。全国600名の酪農家の皆さまからのお声をヒントに、「においにくせがなく、口あたりとのどごしがよくて、後味がすっきりした、“酪農家が考える本当においしい牛乳”」を目指して、「森永のおいしい牛乳」は開発されました。

「森永のおいしい牛乳」シリーズは、“やさしく蒸気でつつみ込む”インフュージョン式殺菌方法を採用し、加熱による独特の臭いを抑え、「コクがあるのに後味すっきり」のおいしさを実現しています。現在、「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高カルシウム脂肪0」とラインアップを揃えており、好みや目的に合わせてお選びいただけます。

新発売の「森永のおいしいミルク珈琲」は、ミルクにこだわった甘くないミルク珈琲です。「森永のおいしいミルク珈琲」で使用しているミルクは、「森永のおいしい牛乳」シリーズならではの“やさしく蒸気でつつみ込む”インフュージョン式殺菌方法のミルクを採用し、コクがありながらも後味はすっきりとしたキレのあるおいしさを実現しました。また、ミルクと珈琲を別々に殺菌した後に混ぜ合わせる「アフターブレンド製法」により、ミルクと珈琲それぞれの風味を生かしたおいしさに仕上げました。さらに、砂糖・甘味料不使用のため、ミルクによる甘さをお楽しみいただけます。

「森永のおいしいミルク珈琲」をお飲みいただき、ミルクと珈琲のこだわりのおいしさをぜひお楽しみください。



1. 商品特長

<「森永のおいしい牛乳」シリーズ>

“やさしく蒸気ですつみ込む”インフュージョン式殺菌方法を採用し、加熱による独特の臭いを抑え、「コクがあるのに後味すっきり」のおいしさを実現しています。

<「森永のおいしいミルク珈琲」>

- ①「森永のおいしい牛乳」シリーズならではの“やさしく蒸気ですつみ込む”インフュージョン式殺菌方法のミルクを使用し、コクがありながらも後味はすっきりとしたキレのあるおいしさを実現しています。
- ②ミルクと珈琲を別々に殺菌した後に混ぜ合わせる「アフターブレンド製法」により、ミルクと珈琲それぞれの風味を生かしたおいしさに仕上げました。
- ③砂糖・甘味料不使用のため、ミルクによる甘さをお楽しみいただけます。

2. 商品概要

①商品名	森永のおいしいミルク珈琲
②種類別 / 名称	乳飲料
③包装形態	ゲートトップ
④内容量	1000ml
⑤エネルギー	77kcal(200ml 当たり)
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	ミルク好きの珈琲ユーザーの方
⑨主要売場	量販店、一般小売店
⑩希望小売価格	250 円(税別)
⑪発売日・地区	4 月 11 日(火)・東北・首都圏・中部・関西・中国・四国
⑫ J A Nコード	4902720155519

3. 商品ラインアップ

森永のおいしい牛乳



やさしく蒸気ですつみ込む殺菌方法を採用。この製法で、加熱による独特の臭いを抑え、「コクがあるのに、後味すっきり」のおいしさを実現しています。おいしさへの自信があるから実現したストレートなネーミングの牛乳です。

森永のおいしい低脂肪牛乳



生乳を100%使用し、やさしく蒸気ですつみ込む殺菌方法を採用。まろやかな味とすっきりとした後味を実現しました。

森永のおいしい高たんぱく高カルシウム脂肪0



コップ1杯200mlでたんぱく質10g、カルシウムは牛乳の1.5倍配合[※]。※森永牛乳比
やさしく蒸気ですつみ込む殺菌方法により、脂肪0なのにコクのあるおいしさ。

森永のおいしいミルク珈琲



森永のおいしいシリーズならではの、ミルクにこだわったミルク珈琲。ミルクの甘さを生かすため、砂糖・甘味料は不使用。

4. お問い合わせ先

<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

<森永乳業ウェブサイト>

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

<「森永のおいしい牛乳」シリーズブランドサイト>

<https://www.oishi-milk.com/>