

2019年8月1日

報道関係者各位

カネカ食品株式会社

美食の国ベルギーから、“新たなヨーグルト”が日本初上陸！
『ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル』
8月1日(木)本日発売

料理研究家・島本 美由紀さん考案！夏にぴったりの簡単アレンジレシピも公開

株式会社カネカ（本社：東京都港区、社長：角倉 護）のグループ会社であるカネカ食品株式会社（本社：東京都新宿区、社長：古長 玄一郎）は、日本初上陸※の『ベルギーヨーグルト™ ピュアナチュラル プレーン 砂糖不使用』と『ベルギーヨーグルト™ ピュアナチュラル ブルーベリー』を本日8月1(木)より販売します。また、本商品を使用した夏を乗り切る簡単アレンジレシピも公開します。

※製造は日本国内で行っています。



『ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル』は、美食の国ベルギーが生んだ、「濃厚さ」と「なめらかな舌触り」の両方を楽しめる“大人のためのハイブリッド型”ヨーグルトです。生乳本来の甘さを感じられる砂糖不使用タイプのプレーン味と、ヨーグルトとブルーベリーコンフィチュールの二層仕立てで果実のジューシーなおいしさを詰め込んだブルーベリー味の2種を、8月1日（木）より販売します。

ヨーグルトは腸内環境を整え、汗で失われたビタミンやミネラルも補えるため、夏に最適な食べ物と言われています。今回、料理研究家・島本 美由紀さんに考案いただき、暑さで食欲が落ちてしまうこれからの季節にもぴったりの、ヨーグルトの簡単アレンジレシピも公開します。

普段の食生活に『ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル』をプラスするだけで、見た目も華やかで美味しく夏を乗り切れるレシピが盛り沢山です。ベルギーヨーグルトの、濃厚でリッチな味覚体験を是非お楽しみください。

◆『ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル プレーン』の簡単アレンジレシピ！

■ひんやりマンゴ어의ヨーグルト

ピュアナチュラルの爽やかな酸味とマンゴ어의冷たい食感がこれからの季節にピッタリです。

<材料>

- ・「ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル プレーン」1個
- ・冷凍マンゴ어 50g

<作り方>

器に冷凍マンゴ어とピュアナチュラルを交互に入れて盛り、1番上に冷凍マンゴ어를中央に乗せます。



■ヨーグルトとチーズのスイーツトースト

相性の良いヨーグルトとチーズの組み合わせにアガベシロップ*でコクを加えました。

アガベシロップがなければ、はちみつやメープルシロップでも代用できます。

*メキシコのリュウゼツランという植物から製造された自然の甘味料。血糖値の上昇率が穏やかといわれる低GI食品のひとつとして注目されています。

<材料>

- ・「ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル プレーン」1/2個
- ・バゲット (3cm厚さの斜め切り) 2枚
- ・ピザ用チーズ 10g
- ・アガベシロップ 適量

<作り方>

バゲットにピュアナチュラルを塗り、ピザ用チーズに乗せます。

トースター(1000W)で表面に焼き色がつくまで焼き、器に盛りアガベシロップをかけます。



■トマトのハニーヨーグルト

夏が旬の野菜「トマト」にさっぱりとした味わいの「プレーンヨーグルト」を組み合わせ、夏に不足しがちなビタミンをヨーグルトと一緒に補える女性にぴったりの一品です。

<材料>

- ・「ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル プレーン」1個
- ・トマト 1個
- ・はちみつ 適量
- ・パセリ 適宜

<作り方>

トマトは乱切りにして器に盛り、ピュアナチュラルをかけます。

はちみつをまわしかけ、お好みでパセリを飾ります。



◆『ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル ブルーベリー』の簡単アレンジレシピ！**■ブラウニーとブルーベリーヨーグルトのパフェ**

ブルーベリーとヨーグルトのさっぱりとした後味がブラウニーの甘さを爽やかにしてくれます。ブラウニーの他チーズケーキやシフォンケーキでも美味しく作れます。

<材料>

- ・「ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル ブルーベリー」1個
- ・ブラウニー 100g
- ・ミント 適宜

<作り方>

ブラウニーは角切りにして器に盛り、ピュアナチュラルをかけ、あればミントを飾る。

**◆メニュー考案／島本 美由紀さんプロフィール**

料理研究家。

旅先で得たさまざまな感覚を料理や家事のアイデアに活かし、身近な食材で、だれでもおいしく作れる料理レシピを考案。料理だけにとどまらず、家事全般のラク（楽しくカンタン）を追求する「ラク家事アドバイザー」としても活動。実用的なアイデアが好評で雑誌やテレビを中心に活躍中。著書本は50冊を超える。

**◆メニュー考案のポイント**

夏に不足しがちなビタミン類などの栄養素を手軽に補給できるよう、少ない材料でさっと作れる夏向けのヨーグルトレシピを考案しました。カラフルな野菜やフルーツは、ピュアナチュラルの濃厚でコクのある味わいとも相性抜群です。生乳本来の甘さやほのかな酸味を活かして、そのまま食べるだけではなく、加熱してさらに風味を楽しんだり、いつものデザートにちょい足しをしたりと、手軽に食卓で楽しんでみてください。

◆『ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル』について

『ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル』は、濃厚なのになめらかな食感を実現するために、ベルギー・Pur Natur（ピュアナチュラル）社の伝統製法を用いています。

選び抜いた4種類の乳酸菌を配合することで、濃厚な食感、生乳の甘みを引き出し、味わい深いヨーグルトに仕上げました。また、長時間の2段階発酵製法で甘みとほのかな酸味を感じる味わいと「とろとなめらか」な食感を生み出しました。さらに、攪拌（混ぜ込み）を最低限に留めることで、ヨーグルトの組織をつぶさず、独特の食感を維持します。

<商品概要>

販売先：東日本、西日本、九州地区のベーカリー、量販店、一般小売店

商品名／容量／希望小売価格：

- ・「ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル プレーン 砂糖不使用」 105g 税抜 166 円
- ・「ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル ブルーベリー」 100g 税抜 183 円

商品特長：

- ・濃厚でコクのある味わい
- ・生乳本来の甘みとほのかな酸味
- ・なめらかな舌触りの独自食感

商品に関するお問い合わせ先 カネカ食品株式会社 0120-97-1207（土日祝日を除く 10:00～17:00）



<カネカ食品株式会社の概要>

本社：東京都新宿区
 事業内容：製パン製菓、加工食品向け仕入販売、機械販売
 代表取締役社長：古長 玄一郎

<Pur Natur Invest BVBA(ピュアナチュラル)の概要>

本社：ベルギー王国 クルイスハウテム
 事業内容：乳製品、ジャム、フルーツプレッドの製造販売
 ヨーロッパ各国に有機乳製品を展開
 代表取締役社長：Marc Verhamme