

2011年7月21日
森永乳業株式会社

日本初！ギリシャの伝統製法“水切り製法”を採用した濃密ギリシャヨーグルト
3倍濃縮した、滑らかな舌触りでクリーミーな新食感ヨーグルトが誕生！

「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」

9月1日(木)より首都圏限定チャンネルにて新発売

森永乳業は、ギリシャの伝統製法“水切り製法”を採用した「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO (パルテノ)」を9月1日(木)より首都圏限定チャンネルにて新発売いたします。

日本のヨーグルト市場は、プレーンを中心に伸張傾向にありますが、市場拡大に向けて“機能性”、“脂肪ゼロタイプ”に次ぐ、新たなカテゴリーの商品が望まれます。

そこで当社は、欧米で急成長している“ギリシャヨーグルト”に着目、日本で初めてギリシャの伝統製法“水切り製法”を採用し、おいしさに特化した新食感濃密ヨーグルトを開発いたしました。

従来のヨーグルトでは訴求できなかった、“リッチな気分、至福のひととき”を楽しむことができる新感覚ヨーグルトです。「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」は、日本のヨーグルト市場に新たなカテゴリーを構築していきます。

日本でギリシャヨーグルトを製造販売することは初めての試みであり、「パルテノ」が日本初の国産ギリシャヨーグルトとなります。

※「ギリシャヨーグルト」とは

水切り製法で水分や乳清(ホエー)を除去した、濃厚でクリーミーな味わいが特徴のヨーグルトです。ギリシャ、ブルガリア、キプロス、トルコ、バルカンなどの地域では何世紀にもわたって愛用されています。通常のヨーグルトより「クリーミーで乳清が浮いていない」、酸味も抑えめで濃厚」という特徴があり、現在は、そのおいしさが欧米でも人気をよび、米国のヨーグルト市場では急成長カテゴリーとして注目を集めています。

また、ヨーグルトそのものの味がしっかりしており、どんな食材にも合わせやすいと消費者はもちろんシェフからも高い評価を頂いております。



1. 商品特長

- ① 日本で初めてギリシャの伝統製法“水切り製法”で作られた新食感濃密ヨーグルトです。“濃密食感”“滑らかな舌触り”“クリーミーな味わい”にこだわった新感覚ヨーグルトの味わいをお楽しみ下さい。
- ② ギリシャの乳製品市場でシェア NO. 1 の乳業会社「DELTA 社」とライセンス契約をして製造しています。
- ③ ヨーグルト成分を 3 倍濃縮し、すくったスプーンを逆さにしても落ちないほどの濃密食感に仕上げています。
- ④ 厳選したはちみつを別添しております。プレーンでのおいしさはもちろん、はちみつの程よい甘さがヨーグルトの味を引き立て、2 通りの味わいをお楽しみ頂けます。
- ⑤ 商品名はギリシャのシンボルとも言われる“パルテノン神殿”に因んで名付けました。また、パッケージには、品質感のあるゴールドのブランドロゴと、ギリシャの“青い海”“美しい町並み”を表現する鮮やかな青色をあしらいました。



2. 商品概要

①商品名	パルテノ
②種類別	はっ酵乳
③包装形態	紙カップ、アルミ蓋、オーバーキャップ、 添付品ポーション
④内容量	本体 80g/はちみつ 10g
⑤カロリー	86kcal(はちみつ 32Kcal)
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 代後半～40 代前半女性
⑨主要売場	量販店
⑩希望小売価格	180 円(税別)
⑪発売日・地区	9 月 1 日(木)・首都圏/CVS 除く
⑫JANコード	4902720 095440

以上