

2018年11月

ギリシャヨーグルト売上 No.1 ブランド※1

日本初のギリシャヨーグルト「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」
ギリシャ伝統の“水切り製法”でヨーグルトを『ぎゅーっと3倍濃縮』！

カシスの芳醇な香りとフルーティーな味わいが楽しめる、 「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ カシスソース付」

11月20日(火)より全国にて新発売

森永乳業は、「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ カシスソース付」を11月20日(火)より、全国にて新発売いたします。

「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ(以下、パルテノ)」は、ギリシャ伝統の“水切り製法”を踏襲し、ヨーグルトを3倍に濃縮した(当社独自の『3倍濃縮製法』)日本初のギリシャヨーグルトです。

1990年代に“整腸機能タイプ”や“フルーツ入り”が、2000年代後半に“脂肪ゼロタイプ”が日本のヨーグルト市場に登場しつつある中、新たなカテゴリー創出を目的として商品開発に取り組み、2011年9月に「パルテノ」を発売しました。「パルテノ」は、ギリシャ伝統の水切り製法を踏襲し、従来のヨーグルトにはなかったなめらかな食感で、濃密クリーミーな味わいと高い栄養を提供するなどして、朝食だけでなく、夜や食後のデザートという食シーンも創造し、ギリシャヨーグルト売上 No.1 ブランド※1として約100億円規模のギリシャヨーグルト市場を牽引してまいりました。

※1 インテージSRI ギリシャヨーグルト市場 2017年1月～12月 累計販売金額

2018年度の「パルテノ」は、「ツノが立つほど濃密クリーミーなおいしさ」、「体にいいことがぎゅーっと詰まってる」をキーコピーに、当社独自の『3倍濃縮製法』に裏付けされた“おいしさ与健康”という価値をブランドサイト、広告、売場の販売ツールなどで訴求し、商品特長の理解を深めようとしています。

新商品の「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ カシスソース付」は、「パルテノ」だからこそその濃密クリーミーなヨーグルトの味わいを引き立てる、芳醇な香りのカシスソースを別添えにしています。

おやつ、デザート、食事の一品として「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ カシスソース付」をお試しください。



1. 商品特長

<濃密ギリシャヨーグルト パルテノ シリーズ>

- ① 日本で初めて、ギリシャ伝統の“水切り製法”で作られた濃密食感のヨーグルトです。
- ② ヨーグルトを『3 倍にぎゅーっと濃縮』し、すくった後にツノが立つほど濃密なヨーグルトです。クリーミーな味わいとなめらかな口当たりをお楽しみいただけます。
- ③ ヨーグルト成分を『3 倍濃縮』しているため、たんぱく質が一般的なヨーグルトの約 3 倍※2と豊富に含まれております。 ※2 日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)に記載の普通牛乳を発酵させたヨーグルトの約 3 倍のたんぱく質
- ④ 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”にちなんで名付けております。2018 年春のパッケージリニューアルでは、「パルテノ」の最大の特長であり、おいしさや高い栄養価をもたらす『3 倍濃縮』を目立たせ、他のヨーグルトとの違いをより分かりやすくしています。

<濃密ギリシャヨーグルト パルテノ カシスソース付>

- ① 濃密クリーミーなヨーグルトにマッチした、芳醇な香りのカシスソースをお楽しみいただけます。
- ② カシスの香りとフルーティーな味わいが口の中に広がり、贅沢な気分をお楽しみいただけます。

2. 商品概要

①商品名	濃密ギリシャヨーグルト パルテノ カシスソース付
②種類別	はっ酵乳
③包装形態	紙カップ、アルミ蓋、オーバークャップ、添付品ポーション
④内容量	80g
⑤カロリー	79kcal
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	19 日間
⑧主要ターゲット	20～40 代女性
⑨主要売場	量販店、CVS、一般小売店
⑩希望小売価格	160 円(税別)
⑪発売日・地区	11 月 20 日(火)・全国
⑫JAN コード	4902720 135641

3. 商品ラインアップ ※2018 年 11 月 20 日時点



左から「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ プレーン砂糖不使用/ プレーン加糖(CVS 除く)」、「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ ブルーベリーソース入/ ストロベリーソース入/オレンジソース入」、「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ はちみつ付/カシスソース付」

<参考> iTQi「優秀味覚賞」について

2018年、「パルテノ プレーン砂糖不使用／プレーン加糖」は、iTQi に初めてチャレンジし、3倍濃縮製法による濃密でクリーミな食感や味わいが評価され、『優秀味覚賞 二ツ星』を受賞しました。

iTQi(国際味覚審査機構)は、International Taste & Quality Institute の略。食品や飲料品の味覚と品質を国際的に評価する世界有数の独立機関。審査員は、ヨーロッパで権威のある15の調理師協会および国際ソムリエ協会(ASI)に属する著名なシェフやソムリエで構成されています。審査は、目隠し方式によって5項目(製品の第一印象、製品の外観、香り、食感、味・後味)について行われます。



- ★★★ Superior Taste Award (極めて優秀) 総合評定 90%以上
- ★★ Superior Taste Award (特記に値する) 総合評定 80%以上～90%未満
- ★ Superior Taste Award (美味しい) 総合評定 70%以上～80%未満

4. ウェブサイト

- <「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」ブランドサイト> <https://partheno-gy.jp/>
- <「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」Facebook ページ> <https://www.facebook.com/partheno.gy>
- <「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」Instagram ページ> <https://www.instagram.com/parthenophoto/>
- <「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」Twitter ページ> <https://twitter.com/parthenophoto>

以上