

2014年11月

“こんなヨーグルト、日本になかった！”
ギリシャの伝統製法“水切り製法”を採用した日本初のギリシャヨーグルト
「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」
12月2日(火)より東北、中国、四国地区に発売エリア拡大

森永乳業は、関東から関西までの地区にて発売中の「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」を、12月2日(火)より東北、中国、四国地区にて新発売し、本州全域および四国地区に発売エリアを拡大いたします。

「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」は、2011年9月に、当社がヨーグルト市場においてギリシャヨーグルトという新たなカテゴリー創出を目指して発売した、ギリシャの伝統製法“水切り製法”を採用した日本初のギリシャヨーグルトです。

発売以降、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”といった情緒価値を楽しむことができる、今までにない新しいカテゴリーのヨーグルトとして、多くのお客さまにご好評いただき、「夜1人でゆっくりと」、「食後のデザートとして」味わいたいという、ヨーグルトの新しい食シーンを創出しました。

その後、商品ラインナップの拡充や発売エリアの拡大、お客さまとのコミュニケーション強化に取り組んできた結果、「朝食に」、「ランチに」、「休日に」、「家族といっしょに」など夜以外の食シーンも拡大し、新たな定番のヨーグルトとして受け入れられています。

既存発売エリアにおいて、当社の「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」の認知も広がり、新たな食シーン創出することができたため、このたび販売エリアを拡大いたします。

「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」を通して“こんなヨーグルト、日本になかった！”という驚きを、これからもより多くのお客さまに提供してまいります。



1. 商品特長

<濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ) シリーズ>

- ① 日本で初めてギリシャの伝統製法“水切り製法”で作られた新食感のヨーグルトです。
- ② 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濃密でなめらかな食感に仕上げています。
- ③ 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。
- ④ プレーンでももちろん、別添のソースやお好きなフルーツやナッツなどと合わせてさまざまな味わい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 PARTHENO(パルテノ)			
	はちみつ付	ラズベリーソース付	レッドグレープソース付	プレーン
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			紙カップ、アルミ蓋
④内容量	本体 80g はちみつ 10g	本体 80g ラズベリーソース 10g	本体 80g レッドグレープソース 10g	110g
⑤カロリー	本体 79kcal (はちみつ 29kcal)	本体 79kcal (ラズベリーソース 27kcal)	本体 79kcal (レッドグレープソース 27kcal)	110kcal
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代後半～40代前半女性			
⑨主要売場	量販店、CVS			
⑩希望小売価格	160円(税別)			141円(税別)
⑪発売日・地区	12月2日(火)・東北、中国、四国 ※関東甲信越、東海、北陸、関西は発売中			
※JANコード	4902720 107549	4902720 102469	4902720 113212	4902720 102483

3. ウェブサイト

<森永乳業ウェブサイト>

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

<「パルテノ」ブランドサイト>

<http://partheno-gy.jp>

<「パルテノ」Facebook ページ>

<https://www.facebook.com/partheno.gy>

以上