

2016年2月

“どこまでも、濃密。パルテノだけ。”

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
果肉ソース入り2層タイプに期間限定の味わいが登場！

「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ キウイソース入」

3月1日(火)より期間限定で全国にて新発売

森永乳業は、「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」シリーズから、2015年4月より新発売した果肉ソース入り2層タイプの新商品として「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ キウイソース入」を3月1日(火)より期間限定で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」シリーズは、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。

2011年9月に首都圏の量販店限定で発売後、順次販売チャネル・販売エリアを拡大しており、2015年3月より全国にて販売しております。

さらに、商品ラインアップも順次拡充しており、2015年4月には、ギリシャヨーグルトならではの“濃密な食感”、“クリーミーな味わい”、“なめらかな口当たり”をより手軽に、幅広い食シーンでお召しあがりいただけるよう、底に果肉入りフルーツソースを敷いた2層タイプの形態も発売しました。

「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」シリーズの特長として、夜や食後のデザートとして食べられることが多い点が挙げられますが、ソース入り2層タイプについては夜や食後のデザートとしての食シーン以外にも朝食や昼食の時に食べられることも多く、さまざまなシーンでお楽しみいただいていることがわかりました(※1)。

このたび新発売いたします「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ キウイソース入」は、ほどよい酸味でフルーティな味わいのある果肉入りのキウイソースが、ヨーグルトの濃厚クリーミーな味わいを引き立てます。

※1 森永乳業調べ n=270 2015年4月



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の濃密食感に仕上げています。クリーミーな味わいとなめらかな口当たりも同時に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、たんぱく質が豊富に含まれております。肉などの高たんぱく質食品よりも低カロリー(※2)なので効率的にたんぱく質を摂取できます。
- 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”と“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 うし(和牛肉) ばら(脂身付・生) 100g 当たり たんぱく質:11.0g, エネルギー:517kcal (日本食品標準成分表 2015年)

濃密ギリシャヨーグルト パルテノ プレーン 100g 当たり たんぱく質:9.9g, エネルギー:100kcal

<濃密ギリシャヨーグルト パルテノ キウイソース入>

- ① 濃密なヨーグルトの底に、ほどよい酸味でフルーティーな味わいの果肉入りのキウイソースを敷いています。
- ② 6月頃までの期間限定商品です。

2. 商品概要

① 商品名	濃密ギリシャヨーグルト パルテノ キウイソース入
② 種類別	はっ酵乳
③ 包装形態	紙カップ、アルミ蓋
④ 内容量	80g
⑤ カロリー	81kcal
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代前半～30代女性
⑨ 主要売場	量販店、CVS
⑩ 希望小売価格	141円(税別)
⑪ 発売日・地区	3月1日(火)・全国
⑫ JANコード	4902720 122733

【ご参考】

■ 濃密ギリシャヨーグルト パルテノ シリーズ ※2016年3月1日時点



左から「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ はちみつ付」、「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ ラズベリーソース付」、「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ プレーン」、「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」、「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ キウイソース入」

※左3品は3月21日週よりパッケージリニューアル予定

4. ウェブサイト

＜森永乳業ウェブサイト＞

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

＜「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」ブランドサイト＞

<http://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>

以上