

2013年7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「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」から  
新しい味わいが仲間入り！

## 「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ) パッションフルーツソース付」

7月30日(火)より首都圏限定にて新発売

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)」シリーズから、「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ) パッションフルーツソース付」を7月30日(火)より首都圏限定にて新発売いたします。また、「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/プレーン」を8月5日週より順次、パッケージをリニューアルいたします。

当社は、日本のヨーグルト市場の市場拡大に向けて、欧米で急成長している“ギリシャヨーグルト”に着目、2011年9月に、日本で初めてギリシャの伝統製法“水切り製法”を採用し、独自の技術によりおいしさに特化した新食感の「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ) はちみつ付」を首都圏限定にて発売いたしました。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ました。2013年1月15日(火)には、甘酸っぱい果実感とともに、よりデザート的に味わえる「ラズベリーソース付」、料理の素材やアレンジ用としてお楽しみいただける「プレーン」の2品を新発売し、3品のラインナップとなりました。

このたび、お客さまにギリシャヨーグルトの楽しみ方をより多くの方に知っていただけるよう「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ) パッションフルーツソース付」をシリーズに追加し、新発売いたします。

「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」シリーズは、発売以降、「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。そして、2013年1月ラインナップ追加以降、「朝食に」、「ランチに」、「休日に」、「家族といっしょに」などのシーンでもお楽しみいただいております。また、新たな定番のヨーグルトとして受け入れられています。(森永乳業調べ n=500 2013年6月)

当社は、「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」シリーズを、今後の当社のヨーグルト事業の拡大を担う基幹ブランドとして育成し、ヨーグルトの新しい可能性を広げ、日本のヨーグルト市場における新たなカテゴリーの確立を目指してまいります。



## 1. 商品特長

### <濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ) パッションフルーツソース付> 新発売

- 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。家庭では実現できないほどの“濃密食感”“なめらかな舌触り”“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 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。
- 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 濃密なヨーグルトに合う、オリジナルのパッションフルーツソースを別添しております。プレーンでのおいしさはもちろん、パッションフルーツの甘酸っぱくジューシーな果実感がパルテノのおいしさを引き立て、2通りの味わいとこれまでのフレーバーとは違う新しいおいしさをお楽しみいただけます。



### <濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ) はちみつ付> パッケージリニューアル

濃密なヨーグルトの味を引き立てる香りの良い厳選したはちみつを別添しております。はちみつの程よい甘さがヨーグルトの味を引き立てます。ギリシャで最も親しまれている食べ方を商品化いたしました。ブランドロゴを印象付け、フレーバーごとに分かりやすく伝えるデザインにいたしました。

### <濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ) ラズベリーソース付> パッケージリニューアル

濃密なヨーグルトに引き立てる、オリジナルのラズベリーソースを別添しております。ラズベリーの甘酸っぱい果実感が口の中に広がり、デザート的な味わいをヘルシーにお楽しみいただけます。ブランドロゴを印象付け、フレーバーごとに分かりやすく伝えるデザインにいたしました。

### <濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ) プレーン> パッケージリニューアル

ご自分のお好きなフルーツやナッツなどと合わせてお楽しみいただけます。また、よりヘルシーな料理の素材として、バター、生クリーム、サワークリーム、クリームチーズの代替として、お料理にも活用できます。今回、より簡単にパルテノメニューを知っていただけるよう、パッケージにアレンジレシピと内容を掲載しております。(全10パターン)また、食べ方やレシピを紹介しているブランドサイトのレシピページへリンクするQRコードを掲載いたしました。

#### <プレーンパッケージ展開図>

全10パターンの  
アレンジレシピ



ブランドサイトレシピページへ  
リンクするQRコード

※「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いただいております。



## 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)			
	パッションフルーツ ソース付	はちみつ付	ラズベリー 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 パッションフルーツ ソース 10g	本体 80g はちみつ 10g	本体 80g ラズベリーソース 10g	110g
⑤カロリー	86kcal (パッションフルーツ ソース 27kcal)	86kcal (はちみつ 29kcal)	86kcal (ラズベリーソース 27kcal)	117kcal
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、CVS			
⑩希望小売価格	160 円(税別)			141 円(税別)
⑪発売日・地区	7 月 30 日(火)・ 首都圏	8 月 5 日週順次・ 首都圏		
※JANコード	4902720 104722	4902720 102469	4902720 102476	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