

2025 年 9 月 16 日

熊本から九州、そして西日本へ。九州産生乳 100%のおいしさ 「森永のおいしい牛乳」

9 月 16 日(火)より九州にて九州限定デザイン新発売

「森永のおいしい低脂肪牛乳」

9 月 23 日(火)より九州にて九州限定デザイン新発売

森永乳業株式会社(代表取締役社長:大貫 陽一、本社:東京都港区)はグループ会社である熊本森永乳業株式会社(代表取締役社長:住岡 克成、所在地:熊本県熊本市)で「森永のおいしい牛乳」「森永のおいしい低脂肪牛乳」の製造を開始し、9 月 16 日(火)より九州にて「森永のおいしい牛乳」を、9 月 23 日(火)より九州にて「森永のおいしい低脂肪牛乳」を、それぞれ「九州限定デザイン」にて販売を開始いたします。

※1: 中四国エリアでは 9 月中旬より順次熊本森永乳業の製造品に切り替え予定。中四国エリアでの九州限定デザインの販売はありません。

※2: 中四国、関西エリアは 9 月中旬より順次熊本森永乳業の製造品に切り替え予定。中四国、関西エリア九州限定デザインの販売はありません。

「森永のおいしい牛乳」は、2003 年に発売を開始した、森永乳業を代表する商品の 1 つです。全国の酪農家の皆様に、本当においしい牛乳についてのアンケート調査を実施し、おいしい牛乳のキーワードとして、新鮮な生乳がもつ自然な「コク」と、後味をすっきりと感じさせる「キレ」が挙げられたことから、「コク」を出すために脂肪球のサイズにこだわり、「キレ」を出すために、蒸気でやさしくつつみ込む「インフュージョン式殺菌法」という 2 つの技術を合わせた FTP 製法を開発しました。この FTP 製法により、新鮮な生乳の「コクがあるのに、すっきりとしたキレのある味」を実現することができました。

これまで、「森永のおいしい牛乳」「森永のおいしい低脂肪牛乳」は九州エリアでの販売はほとんどされていませんでしたが、グループ会社の熊本森永乳業株式会社で製造を開始することに伴い、九州、中四国、そして関西まで、九州産生乳 100%使用した「森永のおいしい牛乳」「森永のおいしい低脂肪牛乳」を発売することになりました。

九州産生乳 100%使用した「森永のおいしい牛乳」「森永のおいしい低脂肪牛乳」をお召し上がりいただき、九州産生乳とこだわりの FTP 製法により、新鮮な生乳の「コクがあるのに、すっきりとしたキレのある味」をお楽しみください。



1. 商品特長
- <「森永のおいしい牛乳」ブランド>

(1) 「コク」と「キレ」を出すために FTP 製法を開発しました。

(2) FTP製法により、新鮮な生乳の「コクがあるのに、すっきりとしたキレのある味」を実現することができました。

<熊本森永乳業製造の「森永のおいしい牛乳」「森永のおいしい低脂肪牛乳」と工場での取り組み>

(1) 九州産の生乳を 100%使用しています。

(2) クレートから段ボールでの輸送に変更します。これにより、空クレートの回収便が削減され、物流頻度の削減にもつながります。

(3) これまで人手で行っていた作業をロボット化することで、従業員の怪我予防や負担軽減を目指します。
2. 商品概要
- | | | | | | | |
|-----------|---|----------------|--|----------------|--|--|
| ① 商品名 | 森永のおいしい牛乳 | | 森永のおいしい低脂肪牛乳 | | | |
| ② 種類別/名称 | 牛乳 | | 低脂肪牛乳 | | | |
| ③ 包装形態 | ゲートトップ | | | | | |
| ④ 内容量 | 1000ml | 500ml | 1000ml | 500ml | | |
| ⑤ エネルギー | 137kcal(200ml 当たり) | | 87kcal(200ml 当たり) | | | |
| ⑥ 保存方法 | 要冷蔵 10℃以下 | | | | | |
| ⑦ 賞味期限 | 15 日間 | | | | | |
| ⑧ 主要ターゲット | 牛乳に“おいしさ”を求める方々 | | 健康のために、脂肪分を気にする方々 | | | |
| ⑨ 主要売場 | 量販店、コンビニエンスストア、一般小売店 | | | | | |
| ⑩ 希望小売価格 | オープン | | | | | |
| ⑪ 発売日・地区 | 9 月 16 日 (火)・九州
※中四国エリアは 9 月中旬より順次切り替え | | 9 月 23 日 (火)・九州
※中四国、関西エリアは 9 月中旬より順次切り替え | | | |
| ⑫ JAN コード | 4902720 060509 | 4902720 060851 | 4902720 069403 | 4902720 069397 | | |
- <お客さまからのお問い合わせ> お客さま相談室 フリーダイヤル 0120-465-369
- 以上