

2021年2月1日

報道関係各位

株式会社 JFLA ホールディングス



腸までとどく 「プロバイオティクス
マイルドヨーグルト」

新発売

株式会社 JFLA ホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である茨城乳業株式会社（本社：茨城県石岡市／代表取締役社長：山本 博紀、以下 茨城乳業）は、「腸までとどくシリーズ」として、腸までとどく乳酸菌「L.カゼイ」を使用した「プロバイオティクス マイルドヨーグルト」を2021年2月15日新発売いたします。

生きて腸までとどく乳酸菌使用

「プロバイオティクス マイルドヨーグルト」は、生きて腸までとどく乳酸菌「L.カゼイ」を使用した、プレーンタイプのヨーグルトです。フルーツソースや砂糖を加える手間が不要な加糖仕様ですので、幅広い客層の方々に、朝食として、デザートとしてそのまま手軽にお召し上がりいただけます。



L.カゼイについて

乳酸菌は、腸内で増殖し腸内環境を整える作用がありますが、菌種によっては腸で増殖する前に胃酸などの影響で腸までとどかないものもあります。「プロバイオティクス マイルドヨーグルト」で使用している乳酸菌「L.カゼイ」は胃酸などへの耐性があるため、高い確率で生きて腸までとどくのが特長です。

【商品概要】

- 商品名： 腸までとどくプロバイオティクス マイルドヨーグルト
- 容量／形態： 380g／カップ容器
- 流通温度帯： 冷蔵
- 希望小売価格： 150円（消費税抜）、162円（消費税8%込）
- 発売日： 2021年2月15日
- 販売先： 全国量販店、ドラッグストアなど
- 製造元： 茨城乳業株式会社

◆腸までとどくシリーズについて

茨城乳業 「腸までとどくシリーズ」には、「脂肪ゼロヨーグルト 400g」もございます。生きたまま腸までとどく乳酸菌 BB-12 を使用し、脂肪分を0%でなめらかな食感が特徴のヨーグルトです。



◆茨城乳業株式会社について

茨城乳業は1974年「自分たちが生産した牛乳を直接消費者の皆さまにお届けしたい」との酪農生産者の熱い思いが結集したミルクブランドとして創業し、1992年に茨城乳業株式会社が設立されました。以来、乳の持つすばらしさ、おいしさをお伝えしたいという想いを込めて、消費者の皆さまに安全で安心して召し上がっていただける、牛乳、プリン、ヨーグルト、生クリームなどの製造に365日取り組んでおります。

本社所在地：茨城県石岡市東田中字新田 1187-1

代表取締役社長：山本 博紀

事業内容：牛乳、プリン、ヨーグルト、生クリームなどの製造販売

◆株式会社 JFLA ホールディングスについて

本社所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目 5 番 6 号 盛田ビルディング

代表取締役社長：檜垣 周作

事業内容：外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入、販売加工卸及び小売等

URL：<https://j-fla.com>

【商品に関する読者からのお問合せ先】

茨城乳業株式会社 お客様相談窓口

tel：0120-414-928（9時～17時 土・日・祝日を除く）

【報道機関からのお問合せ先】

茨城乳業株式会社 社長室 山崎

tel: 0299-26-8111 mail：t-yamazaki@ibaraki-milk.jp