



報道関係者各位

2017年9月14日

2つの善玉菌「ガセリ菌SP株」と「ビフィズス菌SP株」を配合



「ナチュレ 恵 megumi

アロエ+りんご&ナタデココ」70g×4

2017年9月26日（火）より全国にて新発売

雪印メグミルク株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：西尾 啓治）は、『ナチュレ 恵 megumi アロエ+りんご&ナタデココ』（70g×4）を2017年9月26日（火）より全国にて新発売いたします。

「ナチュレ 恵 megumi フルーツヨーグルト」シリーズは、現代日本人のおなかを研究して選んだ2つの善玉菌「ガセリ菌SP株」と「ビフィズス菌SP株」を配合した、アソートタイプのフルーツ果肉入りヨーグルトです。シリーズ合計8種類のフレーバーを取りそろえ、選べる楽しさも魅力です。

今回、従来の「アロエ」フレーバーはそのままに、シャキッとした食感が特長の「りんご」とコリッとした食感と豊富な食物繊維をもつ「ナタデココ」を組み合わせた新フレーバーを商品ラインナップに加えました。

新発売の『ナチュレ 恵 megumi アロエ+りんご&ナタデココ』に定番品の『ブルーベリー+いちご』、『7種のフルーツミックス+ベリーミックス』、『白桃+マンゴーミックス』の計4品のラインナップでお届けします。



『ナチュレ 恵 megumi アロエ+りんご&ナタデココ』（70g×4）

## 1. 商品概要

商品名	内容量	種類別 名称	希望小売 価格 (税別)	発売日	発売 地域	賞味期間 (開封前) 保存方法
ナチュレ 恵 megumi アロエ+りんご&ナタデココ	70g×4	はっ酵乳	225 円	9/26 (火)	全国	21 日間 要冷蔵 (10℃以下)

## 2. 商品特長

- (1) 現代日本人のおなかを研究して選んだ日本人のカラダに合う2つの善玉菌、「ガセリ菌SP株」と「ビフィズス菌SP株」が入った、フルーツ果肉入りヨーグルトです。  
＜アロエ＞みずみずしいアロエ葉肉の食感  
＜りんご&ナタデココ＞りんご果肉のシャキッと食感×ナタデココのコリッと食感
- (2) 毎日続けて食べられる、おいしさとヘルシーさを兼ね備えた低脂肪仕立てのヨーグルトです。
- (3) フタ裏にヨーグルトが付着しない、撥水加工されたフタ材を使用しています。

## 3. 商品コンセプト

現代日本人のためのスタンダードフルーツヨーグルト	
ターゲット	健康意識が高く、フルーツと一緒に気軽においしくヨーグルトを食べたい方 (ファミリー)
シーン	朝食時、食後のデザート、おやつ、夜食
ベネフィット	現代日本人に合った2つの善玉菌「ガセリ菌SP株」と「ビフィズス菌SP株」を、人気のフルーツが入ったヨーグルトでおいしく摂れる

## 4. お客様からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社 お客様センター 0120-301-369 (年中無休 9:00~19:00)

【雪印メグミルクホームページ : <http://www.meg-snow.com>】

【恵 megumi スペシャルサイト : <http://www.megumi-yg.com/>】

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社  
広報IR部 広報グループ  
TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150