



報道関係各位

2018年2月15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+ピンクグレープフルーツ」

2018年2月27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+ピンクグレープフルーツ』（70g×4）を2018年2月27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、新規フレーバーとして、若い女性に人気で、「美容・健康」イメージの強い「ピンクグレープフルーツ」を採用しました。ピンクグレープフルーツ特有の苦味と酸味の中にあるフレッシュで爽やかな香りと甘みを味わえる仕立てです。ナタデココのコリッとした食感で食べ応えのあるヨーグルトです。

新発売の『ナチュレ 恵 megumi アロエ+ピンクグレープフルーツ』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。



新発売『ナチュレ 恵 megumi アロエ+ピンクグレープフルーツ』（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+ ピンクグレープフルーツ	70g×4	はっ酵乳	225 円	2/27 (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  
＜ピンクグレープフルーツ＞苦味と酸味の中にあるフレッシュで爽やかな香りと甘み  
(「コリッと食感」のナタデココ入り)
- (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)
食シーン	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