

『ロイテリ乳酸菌ヨーグルト』 2024年9月24日（火）よりリニューアル発売

母乳から発見されたロイテリ乳酸菌で、“体内菌質ケア”という新習慣

オハヨー乳業株式会社（本社：岡山市中区、代表取締役社長：池田 基熙）は、2024年9月24日（火）、『ロイテリ乳酸菌ヨーグルト』をリニューアル発売いたします。

『ロイテリ乳酸菌ヨーグルト』は、母乳から発見された生きたロイテリ乳酸菌（*L.reuteri* DSM 17938 株）を含むヨーグルトです。ロイテリ乳酸菌はお口から胃や腸まで生きて届き、体にすむ500兆個以上の細菌バランスを支える「体内菌質ケア」（※）に適した特別な善玉菌です。

生乳使用量を増やし、ミルク本来の風味を活かしたコクのある味わいとなめらかな食感なので、毎日おいしく続けて、お召し上がりいただけます。また、香料や安定剤、砂糖を使用せず、キシリトールを用いることで、後味すっきりでやさしい甘さを実現しました。

今回のリニューアルでは、私たちの健康の根本を支える生きた菌の働きについて、多くのお客様に知っていただくきっかけになることを目指し、新たな健康予防の考えである「体内菌質ケア」というキーワードを大きく打ち出し、パッケージ正面下部のスプーンシズルでは、ロイテリ乳酸菌ヨーグルトの特長である「とろ～り食感」を表現しました。

また、ロイテリブランドのアイコンとなっているグラデーションカラーには、夜明けからお休み（就寝）までの様々なシーンで人間の健康をサポートしていきたいという私たちの想いが込められています。



<ロイテリ乳酸菌ヨーグルト>

（※）ありたいカラダをつくるために良質な菌を摂取し、体にすむ500兆個以上の細菌バランスを支えること。

◆商品特長

1. 母乳から発見された生きたロイテリ乳酸菌 (*L.reuteri* DSM17938 株) を活用
2. 砂糖を使わず、キシリトールのやさしい甘味を実現
3. 毎日続けて、おいしく召し上がっていただくため、生乳を使用し、香料・安定剤を使用しないミルク本来の風味を活かしたコクのある味わい、なめらかな食感

◆ロイテリ乳酸菌とは

1. WHO が定めるプロバイオティクスの条件*をすべて満たした乳酸菌
2. ノーベル生理学・医学賞の選考委員会がある世界最大級の医科大学「カロリンスカ医科大学」で 30 年以上研究

*出典:Morelli, Lorenzo et al. Journal of Clinical Gastroenterology 2012; vol.46 pp.S1-S2

◆商品概要

商 品 名	ロイテリ乳酸菌ヨーグルト
商 品 詳 細	ロイテリ公式サイト https://ohayo-reuteri.com/yogurt
種 類 別	発酵乳
内 容 量	110g
成 分	無脂乳固形分 10.0% 乳脂肪分 2.0%
原 材 料 名	生乳 (国産)、乳製品、乳たんぱく、ゼラチン／甘味料 (キシリトール)
賞 味 期 間	17 日間 (未開封)
保 存 方 法	要冷蔵 (10℃以下)
販 売 地 域	全国
希 望 小 売 価 格	158 円 (税別) / 170 円 (税込)
発 売 日	2024 年 9 月 24 日 (火)

◆ロイテリ公式ストア

<https://ohayo-reuteri.com/> 2024 年 9 月 17 日より注文受付開始予定

— オハヨー乳業株式会社 会社情報 —

オハヨー乳業は、1953 年の創業以来、酪農と向き合い培ってきた技術やノウハウを生かし、牛乳、ヨーグルト、デザート、アイス等の様々な商品をお届けして参りました。乳の価値をもって生産者から生活者をつなぎ、価値の循環を通じて「ありがとう」があふれる社会の実現を目指しています。

当社のロイテリ事業は、「医と食のバランスを変える」というビジョンを掲げ、2017 年にスタート。世界 110 の国と地域で活用され、優れた特徴を持つ「ロイテリ乳酸菌」を活用したヨーグルト・サプリメント・ペット用リキッドの製造・販売を手掛けています。

<本件に関するメディアからのお問い合わせ先>
オハヨー乳業ロイテリ PR 事務局 (共同 PR 内)
担当：三井・富山・奥平 TEL：03-6260-4859
E-MAIL：ohayoreuteri-pr@kyodo-pr.co.jp