



報道関係各位

2019年9月12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 2つのおいしさ』70g×4

2019年9月24日（火）より全国にてリニューアル発売

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 2つのおいしさ』（70g×4）を2019年9月24日（火）より全国にてリニューアル発売いたします。

「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（2個ずつ異なる組み合わせ）のヨーグルトです。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。

昨年、2018年8月に発売した『ナチュレ 恵 megumi アロエ 2つのおいしさ』は、人気の高い「アロエ」を2種類の風味で楽しめるとご好評いただいております。今回、2種類の「アロエ」の風味を、より際立たせるように中身を改良しました。華やかで豊かな香りとフルーティーさが特長の「フルーティーアロエ」は風味のフルーティー感を強化し、甘酸っぱくすっきりとした香りと爽やかな風味が特長の「爽やかアロエ」は、甘酸っぱさがより際立つ仕立てとしました。



パッケージでは、「アロエに特化した商品」であることと、「2つの味が楽しめる仕立て」であることがわかりやすいように、デザイン変更しました。

『ナチュレ 恵 megumi アロエ 2つのおいしさ』（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 2つのおいしさ	70g×4	発酵乳	235 円	9/24 (火)	全国	21 日間 要冷蔵 (10℃以下)

## 2. 商品特長 (改良のポイント)

- (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。
- (2) 人気のフレーバーである「アロエ」で2つの味をそれぞれ際立つように改良しました。
- (3) 2つの味が楽しめることが伝わりやすいデザインに改良しました。

## 3. 商品コンセプト

現代日本人のためのスタンダードヨーグルト	
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、 2種類の風味のアロエ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/>】

※画像データをご希望の際は、下記お問い合わせ先にご連絡願います。

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