



2024年3月1日

北海道産生乳 100%使用！なめらかさがアップしました
『北海道練乳』『北海道練乳 脂肪ゼロ』（各 130g）
2024年3月上旬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：佐藤 雅俊）は、
『北海道練乳』および『北海道練乳 脂肪ゼロ』（各 130g）を2024年3月上旬より全国にてリニューアル発
売いたします。



『北海道練乳』
『北海道練乳 脂肪ゼロ』
（各 130g）

練乳は、当社の創業時期より広くご愛顧いただいている超ロングセラー商品です。

このたび、製造工程を見直し、ざらつきの原因となる乳糖の大きな結晶を小さくすることで舌触りのなめらかさがアップしました。同時に『北海道練乳』はミルク感の強さ、『北海道練乳 脂肪ゼロ』はおいしさもアップしました。（※当社調べ）

パッケージには、期間限定で「なめらかさアップ」、「ミルクのおいしさしっかり」、「おいしさアップ」などのアイコンを入れて、風味を改良したことについてしっかり伝えていきます。

また、『北海道練乳』のブランドサイトでは、食べ方の提案をしています。

練乳は、かき氷やいちごだけでなく、コーヒーやヨーグルト、カレーや納豆など、いろいろなものにかけておいしく食べることができます。

ぜひこの機会に、意外な組み合わせもお試しいただき、練乳の新しいおいしさを発見しませんか。

『北海道練乳』 ブランドサイト URL : <https://www.meg-snow.com/rennyu/kakerudake/>

1. 商品概要

商品名	内容量	種類別	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
北海道練乳	130g	加糖練乳	245 円	3 月上旬 順次切替	全国	365 日	開封前：常温 開封後：要冷蔵 (10℃以下)
北海道練乳 脂肪ゼロ		加糖脱脂練乳				210 日	

2. 商品コンセプト

	北海道練乳	北海道練乳 脂肪ゼロ
コンセプト	北海道産生乳を 100%使用した練乳	北海道産生乳を 100%使用した練乳 脂肪ゼロでもおいしさしっかり
ターゲット	いちご・かき氷に練乳をかける人 練乳の風味が好きな人	いちご・かき氷に練乳をかける人 練乳の脂肪分が気になる人
食シーン	いちご・かき氷などにかけて	

3. 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 9:00~17:00)

【雪印メグミルク ウェブサイト：<https://www.meg-snow.com>】

【『北海道練乳』ブランドサイト：<https://www.meg-snow.com/rennyu/kakerudake/>】

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 I R部 広報グループ TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150 E-mail msb-pr@meg-snow.com