



未来は、ミルクの中にある。  
雪印メグミルク

# NEWS RELEASE

雪印メグミルク株式会社

2022年9月21日



2つの菌を、毎日のおなかに！

## 『ナチュレ 恵 megumi 白桃+ゴールドキウイ』 70g×4

2022年9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：佐藤 雅俊）は、『ナチュレ 恵 megumi 白桃+ゴールドキウイ』（70g×4）を2022年9月27日（火）より全国にて新発売いたします。

「ナチュレ 恵 megumi」シリーズは、現代日本人のおなかを研究して選んだ2つの乳酸菌、「ガセリ菌SP株」と「ビフィズス菌SP株」を配合しております。「ナチュレ 恵 megumi フルーツヨーグルト」は、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。

「ゴールドキウイ」は、柔らかい果肉がヨーグルトと混ざり合い一体感のあるフルーティーな甘さが楽しめます。「白桃」は、追熟果肉を使用し、ジューシーさが引き立つように仕立てました。

家計調査※の全てのフルーツにおける1世帯当たりの支出額では、「キウифルーツ」の伸長が最も大きくなっています。トレンドのフルーツであるゴールドキウイのフルーティーな甘さをお楽しみください。

※出典：「2020年度家計調査（2人以上世帯）」（総務省統計局）

### 【新商品】



『ナチュレ 恵 megumi 白桃+ゴールドキウイ』（70g×4）

### 【シリーズ品】



上から

『ブルーベリー+いちご』

『7種の果実

フルーツミックス+  
ベリーミックス』

『アロエ2つのおいしさ』

各（70g×4）

## 1. 商品概要

商品名	発売日	内容量	種類別	希望小売価格 (税別)	発売地域	賞味期間 (開封前) 保存方法
ナチュレ 恵 megumi 白桃+ゴールドキウイ	9/27 (火)	70g×4	発酵乳	235 円	全国	21 日間 要冷蔵 (10°C以下)

## 2. 商品特長

- (1) ガセリ菌SP株 と ビフィズス菌SP株 2つの菌を配合しています。
- (2) アソートタイプで2種類のフルーツヨーグルトが楽しめます。
- (3) 甘く香る「白桃」とフルーティーな甘さの「ゴールドキウイ」です。

## 3. 商品コンセプト

一步進んだ日本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、フルーツヨーグルトを食べたい方
食シーン	朝食時、おやつ、夜食時
ベネフィット	毎日のおなかを考えた2菌(「ガセリ菌SP株」と「ビフィズス菌SP株」)が摂れるフルーツヨーグルト

## 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 9:00~17:00)

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

【恵 megumi ブランドサイト : <https://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  
E-mail [msb-pr@meg-snow.com](mailto:msb-pr@meg-snow.com)