

**忘年会の“メアイス”に、冬限定で濃厚になった明治ブルガリア フローズンヨーグルトデザートがびったり！
冬季限定「明治ブルガリア フローズンヨーグルトデザート 冬の濃いめ」
11 月下旬より順次発売**

株式会社 明治（代表取締役社長：八尾 文二郎）は、濃厚なコクとなめらかな食感、さっぱりとした後味で人気の「明治ブルガリア フローズンヨーグルトデザート」を、この冬限定で濃厚な味わいに仕上げた「明治ブルガリア フローズン ヨーグルト デザート 冬の濃いめ」として、11 月下旬より全国で順次発売します。「明治ブルガリア フローズンヨーグルトデザート」を冬の味覚に合わせた仕様で展開するのは初めての試みです。忘年会やパーティーシーンの増える時期の“食後のアイス欲”に応えるため、乳のコクを一段と高めながらも、ヨーグルトならではのすっきりとした後味を両立させました。



※画像はイメージです。

<商品サイト URL> <https://www.meiji.co.jp/products/icecream/4902705049833.html>

<ブランドサイト URL> <https://www.meiji.co.jp/products/brand/bulgariafrozen/>

■新商品概要

「明治ブルガリア フローズンヨーグルトデザート」は、明治が独自に開発したアイス専用ヨーグルトを、ベースとなるアイスに配合することで、コクのある味わいを実現しています。また、「明治ブルガリアヨーグルト LB81 プレーン」で使用している LB81 乳酸菌^{※1}で発酵させることにより、さわやかな酸味と、後味のすっきり感を楽しめます。低温でフリージングすることでデザート性が高く、なめらかな食感を実現しました。

この冬限定で登場する「冬の濃いめ」は、**乳脂肪分と無脂乳固形分をアップ**することで、乳のコクを感じられる濃いめの味わいになっています。また、外側のソースの固形分を通常より上げることで、シャリシャリ感を抑え、アイスと一体感のある濃くまったりとした食感に仕上げました。

ヨーグルトの“さっぱりとしたおいしさ”を活かしながら、**濃厚さを高めた冬限定の特別仕様**の逸品です。

※1 LB81 乳酸菌：ブルガリア菌 2038 株とサーモフィラス菌 1131 株を組み合わせた乳酸菌

■開発者コメント

明治ブルガリア フローズンヨーグルトデザートの冬限定商品を開発するにあたり、重視したのは、今の商品の良さを損なわずに、「冬の濃いめ」の品質を実現することです。組成を上げて、ただ濃くしていくことは比較的簡単ですが、それではこ

【NEWS RELEASE】

の商品の良さである甘酸バランスが崩れ、さっぱりとした味わいも失われてしまいます。そこで、甘酸バランスとさっぱり感が保たれるギリギリのところまで乳のコクを高め、さらに食感から感じられる濃厚感にもこだわりました。外側のソース部分の固形分を上げることで、アイス部分との一体感が増し、通常品よりも柔らかく、濃くまったりとした食感を実現しました。商品の良さをしっかりと残しながら、冬の今しか食べられない味わいをお楽しみください。

■「明治ブルガリア フローズンヨーグルトデザート」商品概要

「明治ブルガリア フローズンヨーグルトデザート」は、明治が独自に開発したアイス専用ヨーグルトを、ベースとなるアイスに配合することで、コクのある味わいを実現しています。また、「明治ブルガリアヨーグルト LB81 プレーン」で使用している LB81 乳酸菌※1 で発酵させることにより、さわやかな酸味と、後味のスッキリ感を楽しめます。低温でフリージングすることでデザート性が高く、なめらかな食感を実現しました。この冬限定で登場する「冬の濃いめ」は、乳脂肪分と無脂乳固形分をアップすることで、乳のコクを感じられる濃いめの味わいになっています。また、外側のソースの固形分を通常より上げることで、シャリシャリ感を抑え、アイスと一体感のある濃くまったりとした食感に。ヨーグルトの“さっぱりとしたおいしさ”を活かしながら、濃厚さを高めた冬限定の特別仕様の逸品です。



【明治ブルガリア フローズンヨーグルトデザート ブルーベリー】

<https://www.meiji.co.jp/products/icecream/4902705130029.html>



NEW【明治ブルガリア フローズンヨーグルトデザート 冬の濃いめ】

<https://www.meiji.co.jp/products/icecream/4902705049833.html>

商品名	明治ブルガリア フローズンヨーグルトデザート 冬の濃いめ
製品区分（種類別）	アイスマイク
メーカー希望小売価格	180円(税別)
内容量	85ml
原材料名	乳製品（国内製造）、砂糖、水あめ、乳酸菌（菌種別）、安定剤（増粘多糖類、セルロース）、乳化剤、香料、（一部に乳成分を含む）
栄養成分表示	エネルギー106kcal、たんぱく質2.5g、脂質3.1g、
「1本（85ml）当たり」	炭水化物16.9g、食塩相当量0.082g



■『野原ひろし 昼メシの流儀』× 明治ブルガリア フローズンヨーグルトデザート コラボレーション開催中

10月より『野原ひろし 昼メシの流儀』× 明治ブルガリア フローズンヨーグルトデザートがコラボレーションを実施中。特設サイトでは、オリジナルのコラボレーションムービー「野原ひろし 食後の流儀」も公開。

“腹が満たされた後、氷アイスを初めて味わった野原ひろし”のストーリーをお楽しみいただけます。

【特設サイト：「#氷アイスを食うまでがオレの流儀」】

<https://www.meiji.co.jp/products/brand/bulgariafrozen/hiroshi-hirumeshi/>

公開期間：2025年10月3日（金）～12月31日（水）



< 本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先 >

明治ブルガリア フローズンヨーグルトデザート PR 事務局（(株)スキュー内） 担当：畑中・大石

TEL：03-6438-9808 E-mail：meiji-bulgaria-pr@skewinc.co.jp