

北海道の乳製品メーカー牧家(ボッカ)が、 自社初の“食べる”「ヨーグルト」2025年2月1日(土)発売 ～調味料としても使える、万能なプレーンヨーグルト～

株式会社牧家(北海道伊達市、代表取締役:庄司 大)は、1990年の創業から初の、食べるタイプの「牧家 プレーンヨーグルト」を2025年2月1日(土)に全国発売します。(北海道外は2月2日以降発売開始)10年以上の研究に基づき、高品質な地域原料と独自の発酵技術で、濃厚でなめらかな食感と穏やかな酸味を実現した自信作です。



1990年の創業時から乳製品事業に取り組んできた当社は、飲むヨーグルトやラッシーといったドリンク商品を販売しておりますが、それと平行し長年「食べるヨーグルト」の商品化を目指してまいりました。本商品は、より良い品質と美味しさを追求するために開発者が、フランス、イタリア、ギリシャなど8カ国以上を訪問し、その土地のヨーグルトを試食するなど、10年以上の研究と試作を繰り返して完成しました。

ヨーグルトや乳製品の使い方や文化は土地によってさまざま、甘さを加えるだけの食べ方ではなく、海外では食事の一部として取り入れている様子が多くみられます。その中でも特にフランスの朝食の定番としてあげられるチーズ「フロマージュブラン」から発想を得て、当社では濃厚でクリーミーな食感がありつつ、自然な甘味と穏やかな酸味でさまざまな食材を合わせて楽しめるようなヨーグルトを開発しました。

主原料には、北海道西胆振地方の酪農家から毎日届けられる新鮮な生乳を使用しております。また、1gあたり1000万個以上の乳酸菌を含んでおりますが、本商品で使用している乳酸菌は酸味が一定の状態を保たれるため時間が経過しても酸味が上昇しづらく、最後までまろやかな美味しさを楽しめます。そのため、スイーツや料理、また調味料としても使いやすいヨーグルトです。

これまで当社は、乳製品の開発と販売を行なってまいりました。プリンやミルクレープなどのスイーツや、飲むヨーグルトなど様々な商品を展開しております。今回のプレーンヨーグルトは、これまで多くのお客様からの要望にお応えするため開発してまいりました。今後もお客様の声に沿った商品の開発販売に取り組んでまいります。

<商品の特徴>

- 濃厚なコクと甘さ:乳脂肪分が5.0%と高いため、口に含んだ瞬間、ミルクのコクと甘さを感じる
- なめらか食感:厳選された乳酸菌と独自の発酵技術から、クリームのようにきめ細かくとろける食感
- 穏やかな酸味:穏やかな酸味のため、生野菜との相性がよく、料理やソースとしても活用できる

<販売チャネル>

- 公式オンラインショップ <https://www.boccashop.com/SHOP/189378/247797/list.html>
- 北海道アンテナショップ(「北海道どさんこプラザ 有楽町店」で3月末から販売予定)
- 主要なECサイト(楽天、などのショッピングサイトで販売予定)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社牧家 担当:村中 TEL:0142-21-1788 メール:bocca-sales@bocca.co.jp
または、牧家プレーンヨーグルトPR事務局 株式会社 OfficeMR 内 担当:前田 maeda@office-mr.jp

<展示会出展情報>

以下の食品関連展示会に当社としてブース出展し、新商品のヨーグルトもご紹介します。

- 「SMTS(スーパーマーケット・トレードショー) 2025」 会場:幕張メッセ 会期:2025.2.12(水)-14(金)
- 「FOODEX JAPAN 2025」 会場:東京ビックサイト 会期:2025.3.11(火)-14(金)

<SNS キャンペーン>

当社の公式Instagram([@bocca_pr](https://www.instagram.com/bocca_pr)) を活用して製品の情報を発信し、商品の魅力を広めてまいります。



- 期間:2025年2月10日(月)0:00~3月14日(金)18:00まで
- 内容:アカウントをフォロー、いいね、コメント入力をお願いした方から、20名様に、新商品のヨーグルト(2個)と、
- 飲むヨーグルトプレーン 500g(1本)をプレゼント。

<食感が変わる、2つの食べ方>

- 1、開封後、スプーンでクリーム状に混ぜると、よりとろりとした食感を楽しめます。時間がたってもホエー(上澄みの液体)があまり出てこないため水分が抜けずに柔らかい状態を最後まで楽しめます。料理やソースに使うときは混ぜてから使用するのがおすすめです。
- 2、開封後、そのままスプーンですくって食べると発酵後の程よい固さと、それが舌の上でとろけていく食感を楽しめます。徐々にホエー(上澄みの液体)が抜けていくので、食感の変化を楽しみながら最後まで食べる事ができます。余分なホエーは除去するとより水分が抜けて固めの食感になっていきます。

<美味しい、食べ方アレンジ例>

「牧家 プレーンヨーグルト」の美味しい食べ方のレシピを、SNS や販促物を通じ、発信してまいります。



フレッシュチーズ感覚でトマトやバジルと合わせてカプレーゼ風に



はちみつ、ナッツ、ドライフルーツなどをトッピングしてスイーツとして



さば缶、キャロットラペ、ベビーリーフをまぜて、おつまみサラダ風に



生ハム、お好きな生野菜と合わせて食事の前菜として

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社牧家 担当:村中 TEL:0142-21-1788 メール:bocca-sales@bocca.co.jp
または、牧家プレーンヨーグルトPR事務局 株式会社 OfficeMR 内 担当:前田 maeda@office-mr.jp

【商品概要】

- 商品名: 牧家 プレーンヨーグルト
- 希望小売価格: 648 円(税込)
- 種類別: はっ酵乳
- 無脂乳固形分: 10.5% 乳脂肪分: 5.0%
- 原材料名: 生乳(北海道)、乳製品、砂糖(一部に乳成分を含む)
- 内容量: 500g
- 保存方法: 要冷蔵(10°C以下で保存してください)
- エネルギー: 82kcal(100gあたり)
※発酵促進のため、微量(1%未満)の砂糖を使用しています。
- 公式ブランドページ: <https://boccoltd.com/ygt>



【牧家について】

北海道伊達市の内浦湾を望む丘陵地帯に、私たちの牧場があります。およそ 80ha の牧草地では、アングラー種をはじめとする乳牛を、放牧を基本に飼育しています。アングラー種を日本で飼育しているのは当社だけで、希少な品種の牛です。1993年の秋から飼育を開始し、これまでの繁殖活動が認められ、2008年11月には「アングラー種」を守っているドイツの組織「RSH」の特別会員として、牧家が登録されました。乳脂肪や乳たんぱく質の含有量が高く、ホルスタインより一回り小さい体ながらチーズなどの加工品に適した生乳を生産します。牛が健康で栄養価の高い草を食べる事、それが良い乳製品作りの基本です。『食品』という私たちの生活にとって当たり前ものだからこそ、「原材料の生産過程も大切にしたい」と私たちは考えています。

【株式会社牧家／概要】

設立: 1990 年 12 月

代表取締役: 庄司 大

本社所在地: 〒052-0002 北海道伊達市乾(いぬい)町 201 番地 292

資本金: 1000 万円

社員数: 93 名(2023 年 12 月現在)

売上高: 50 億円(2023 年 12 月期実績)

事業内容: 牧場の経営、乳製品の製造および販売、食堂、レストランの経営

企業サイト: <https://www.bocca.co.jp/>

ブランドサイト: <https://boccoltd.com/>

オンラインショップ: <https://www.boccashop.com/>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社牧家 担当: 村中 TEL: 0142-21-1788 メール: bocca-sales@bocca.co.jp

または、牧家プレーンヨーグルト PR 事務局 株式会社 OfficeMR 内 担当: 前田 maeda@office-mr.jp