

毎日食べ続けられる「おいしいヨーグルト」を目指して  
生産者と組合員によるヨーグルト再開発チームの声から生まれた  
**「生乳100%ヨーグルト」**  
**「とろーり加糖ヨーグルト」**  
2019年6月からデビュー

生活クラブ生協連合会（本社：東京都新宿区、以下生活クラブ）は、毎日食べ続けられる「おいしいヨーグルト」をコンセプトに再開発した、「生乳100%ヨーグルト」「とろーり加糖ヨーグルト」の取り組みを2019年6月より開始いたします。

近年、国産生乳の消費は「飲む牛乳」からヨーグルトやチーズなどの「食べる牛乳」へシフトしています。生活クラブでは、提携生産者の生乳利用を維持することを目的に、幅広い年代の方が毎日食べ続けられる「おいしいヨーグルト」を目指して、組合員が主体となりヨーグルトの最新研究結果をもとに会議やモニタリングを重ねて誕生しました。



今回再開発したヨーグルトは「生乳100%ヨーグルト」と「とろーり加糖ヨーグルト」の2種類です。「生乳100%ヨーグルト」は、既存のプレーンヨーグルトの強い酸味が若い世代には受け入れられにくいことを見直すべく、最新の乳酸菌の中から日にちが経っても酸っぱくなりづらい特性のある883LYO（ダニスコ社：仏）を使用しました。生活クラブでお馴染みのパステライズド牛乳（※）と同じ生産者の良質な生乳だけでつくられたヨーグルトを再開発し利用拡大を図ることは、提携生産者の生乳利用の維持や安定供給に繋がります。

「とろーり加糖ヨーグルト」は、乳脂肪分2.0%と脂肪分控えめでおやつにぴったりな加糖ヨーグルトです。特に子どもに人気の高かったMild1.0乳酸菌（クリスチャンハンセン社：デンマーク）を使用し、スプーンでかき混ぜると名前の通り「とろーり」とした食感を楽しめます。

※ パステライズド牛乳とは、牛乳本来の風味やおいしさや栄養を損なわない、72℃15秒間のパステライズド殺菌をした牛乳で、熱による成分の変性が少なく、さらっとしてほんのり甘みのあるのが特長です。

《本件に関する報道関係の方々からのお問い合わせ先》  
広報事務局 共同PR株式会社  
担当：副島・大澤・月村・長瀬  
TEL：03-3571-5365 FAX：03-3571-5259  
MAIL：seikatsuclub-pr@kyodo-pr.co.jp

## ■生産者と組合員で構成された再開発チームが会議やモニタリングを重ねて誕生したヨーグルト

日本のヨーグルト市場は、飲用牛乳・加工乳の消費が1990年代半ばをピークに減少しているのに比べて拡大傾向にあります。これは、酸味が少なく食べやすいヨーグルトや健康志向の高まりを受けて機能性ヨーグルトが次々と開発されたことが主な要因です。生活クラブでも、昨年春に生産者と組合員で構成する「ヨーグルト再開発会議」を発足し、組合員の意見を参考にした毎日食べ続けられる新感覚のヨーグルトづくりがスタートしました。



① 開発メンバーは会議やアンケート調査、市場調査を実施し、結果を報告。



② ヨーグルトを製造する新生酪農千葉工場で製造工程を確認、ヨーグルトとは何かについて見学しながら学習。



③ 異なる乳酸菌を使った試作品の試食を重ねて、味や機能の違いを調査。メンバーからは、「組合員が開発にかかわれるところが生活クラブの良さ」という声も。



④ 生産者による12種類の試作品のうち、会議で4候補に絞り込み、そこから全国の生活クラブ店舗（デポー）やイベント会場でモニタリングを実施。再開発は約9か月間のプロジェクトとなった。

## ■製品特徴

### 生乳100%ヨーグルト



パステライズド牛乳と同じ提携酪農生産者の良質な生乳100%でつくったプレーンヨーグルト。乳酸菌は、最新の乳酸菌883LYO（ダニスコ社：仏）を使用し、日にちがたっても酸っぱくなりづらいのが特徴です。

### とろーり加糖ヨーグルト



乳脂肪分2.0%と控えめながらもなめらかな口当たりで、スプーンでかき混ぜると「とろーり」とした食感が楽しめ、お子さまのおやつにぴったりな加糖ヨーグルトです。

## ■製品情報

品名	生乳100%ヨーグルト	とろーり加糖ヨーグルト
取扱開始日	6月3日より	6月10日より
内容量	400g(冷蔵)	80gx3(冷蔵)
価格	212円(税抜)	198円(税抜)
提携先／製造元	新生酪農(株)／新生酪農(株)千葉工場	

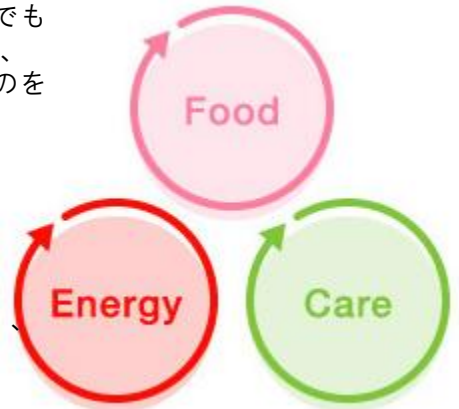
※北海道エリアを除く企画です。デポー（店舗）での取り扱い開始日は異なる場合があります。

## ■生活クラブについて

生活クラブは生協の中のひとつです。今から約50年前、「まとめ買いして安く分け合おう」と、200人あまりのお母さんたちが集まって牛乳の共同購入を始めたことからスタートしました。今日の生活クラブでも、既存の商品を購入するのではなく、自分達の生活に必要な品物を、自分たちが開発過程にかかわりながら生産者とともに、納得いくものをつくるという、徹底したものづくりの姿勢でとりにくんでいます。

生活することは、消費することです。“なにを” “どのように” 消費するか、という選択は、そのまま、「どんな未来にしたいか」「次の世代へ何を手渡したいか」へとつながっていきます。

私たちは、自然と共生し、食べ物（Food）、エネルギー（Energy）、福祉（Care）をできるかぎり自給・循環させる「サステイナブル（持続可能）な生き方」を選びます。いま生きるいのちと次世代のいのちを、おなじように大切に考えて、すべての活動を行います。



URL : <https://seikatsuclub.coop/>

生活クラブ申し込みURL : <https://welcome-seikatsuclub.coop/>

## ■生活クラブの受賞歴

<世界的評価>

1989年 「THE RIGHT LIVELIHOOD AWARD（ライト・ライブリッド）名誉賞」受賞（※“もう一つのノーベル賞”とも呼ばれる）

1995年 国連設立50周年記念「国連の友」による「われら人間：50のコミュニティ賞」受賞

<国内>

1999年 開発した超軽量牛乳びんグッドデザイン賞

2006年 グリーンピース・ジャパンの「トゥルーフード特別賞」

2007年 Rびんの活動（びん再使用ネットワーク）が環境大臣賞

2009年 「Food Action Nippon アワード2009」優秀賞受賞

2010年 フード・アクション・ニッポンアワード2010製造・流通・システム部門 入賞  
（国産消費材の供給で145億キロカロリーの自給を高めたことによる）

2013年 オリコン顧客満足度ランキング食材宅配サービス部門 首都圏・近畿で、総合1位

2013年 フード・アクション・ニッポンアワード2013入賞「食べるチカラ」キャンペーン

2014年 フード・アクション・ニッポンアワード2014入賞「生活クラブの健康な食デザイン『ビオサポ』」による食料自給率向上への寄与

2014年 オリコン顧客満足度ランキング 食材宅配サービス部門 首都圏で総合1位

2015年 オリコン顧客満足度ランキング食材宅配サービス部門 首都圏・近畿で、総合1位

2015年 <本選びの会>が第8回日本女子大学家政学部賞

2018年 生協法制定70周年 厚生労働大臣表彰

2018年 環境省グッドライフアワード 優秀賞(NPO・任意団体部門)