

まったり、コク深。ギリシアヨーグルト

グreekヨーグルト「クレンマ®」

9月25日（月）新発売



本場 にならった 本格 ギリシアヨーグルト

京都府八幡市を拠点とし、「おいしさの発見」をコンセプトに、ヨーグルト・乳酸菌飲料等の製造・販売を続ける日本ルナ株式会社（住所：京都府八幡市、代表取締役社長：伏見浩二）は、本場志向のギリシアヨーグルト『グreekヨーグルト クレンマ® プレーン』『グreekヨーグルト クレンマ® 国産ぶどう果汁ソース』を、2017年9月25日より順次発売いたします。

本商品は、ギリシア人製造技術者の直伝製法、ヨーロッパから製造機械の導入、ギリシアでも使用されている乳酸菌の使用など、本場の味の再現にこだわりぬいて開発いたしました。チーズのようなコク深さと、ザラつきのないなめらかな口当たり、クリームのような口どけ感、酸味を抑えたまろやかな味わいが特長です。しっかりとした食べ応えが得られ、またプレーンタイプは料理やスイーツの味をワンランク高める素材としてもご活用いただけます。本場にならって作られた、本格派のギリシアヨーグルトをお楽しみください。



「気持ちをOFFにする」

そんな気分のときのデザートに

とくにおすすめしたいのが、美や健康に敏感で、忙しい中でもリフレッシュタイムを大切にしている20～40代女性です。本商品の販売を通じ、「休日ののんびりしたランチ」や「口寂しいときの夜デザート」など、イマドキの女性ニーズを捉えた食シーンを提案し、ヨーグルト市場の活性化を目指します。『プレーン』『国産ぶどう果汁ソース』の2品合わせて年間4億円（税別／小売りベース）の販売目標を設定しています。

新商品概要

9月25日(月)新発売

ギリクヨーグルト

クレンマ® プレーン

- 内容量 100g
- 希望小売価格 140円(税抜)
- 保存方法 冷蔵(10℃以下)
- 乳脂肪分 4.7%



10月2日(月)新発売

ギリクヨーグルト

クレンマ®

国産ぶどう果汁ソース

- 内容量 80g
- 希望小売価格 140円(税抜)
- 保存方法 冷蔵(10℃以下)
- 乳脂肪分 3.8%



全国の量販店、コンビニエンスストアなどで販売いたします。

おいしさのひみつ

本場ギリシアの技術者が 製造指導

始まりは、開発担当者がギリシアで食べたヨーグルト。そのおいしさに衝撃を受け、早速独自に製造を試みましたが難しく、ギリシアから製造技術者を招いて共同研究。約2年かけてギリシア人も納得の味が完成しました。もっとも苦労したのが、日本の高温多湿な気候環境。乳酸菌は生き物であるため、きめ細かな生産管理が行われています。

水切りをしない、 ギリシアの濃縮製法

ギリシアヨーグルトといえば水分と固形分を分離する水切り製法が知られていますが、クレンマは濃縮製法を採用。原料となる乳を豊富に使用するため固形分が多くなり、水を切る必要がありません。充填するとちゃんとツノが立つ、まったりとなめらかなテクスチャーと、よどみのない白さ、そして上品な艶は、ギリシア流のおいしさの証です。

なめらかさにこだわり。 乳脂肪分はおいしさのもと

とろける食感をもたらす、ザラツキのないなめらかさ。実はこれが難しく、完成に時間がかかりました。乳脂肪分をゼロにしなかったのは、本場の味を大切にしたいから。脂肪も体に必要な栄養素。むやみに避けるのではなく、良質なものを適量で、おいしく召し上がっていただくことがルナの願いです。

※医師など専門家から栄養指導を受ける必要のある方は、その指示に従ってお召し上がりください。

会社概要

日本ルナ株式会社

弊社は、京都府八幡市を拠点に創業54年目を迎える、ニッポンハムグループのヨーグルトメーカーです。「おいしさの発見」をコンセプトに掲げ、主力商品の『バニラヨーグルト』を筆頭に、他にはない商品開発を目指しています。私たちはこれからも「ときめきヨーグルトカンパニー」として、味わい深く体にうれしい製品開発に邁進し、ワクワクするヨーグルト体験を提案し続けます。

クレンマブランドサイト <http://krema-luna.jp/>

ニッポンハムグループ

ニッポンハムグループは、企業理念に「食べる喜び」を基本のテーマとして掲げています。ハム・ソーセージ製造から始まり、今では食肉をはじめ、加工食品、水産品、乳製品、天然系調味料、健康食品など食に関するあらゆる分野で商品展開をしています。

これからも、世界で一番の「食べる喜び」をお届けする会社を目指し、「人輝く、食の未来」のメッセージを発信していきます。

リリースに関するお問い合わせ

日本ルナ株式会社 マーケティング部 齋藤・関戸まで

〔TEL〕075-982-0713 〔FAX〕075-982-0754 〔MAIL〕y.sekido@nipponluna.co.jp

商品撮影、撮影に伴う試食などのお問い合わせも受け付けております。ご希望の方は上記までお問い合わせ願います。