

2017年2月1日

## スナック菓子で楽しむ乳酸菌 新生 湖池屋 第二弾「乳酸菌ポリンキー」 ポリンキー1粒に3億個※の乳酸菌を配合

※ポリンキー1粒 0.8g あたりに乳酸菌 (EC-12 株) 3 億個以上配合

株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区／社長：佐藤章）は、1990年発売より25年以上の歴史を重ね、高い認知度を誇る「ポリンキー」ブランドにおいて、近年注目の集まっている「乳酸菌」を配合した「乳酸菌ポリンキー 発酵バター味」を2017年2月20日より全国・全チャネルにて発売します。



湖池屋は2016年10月1日に湖池屋はコーポレートブランドの統合を実施し、創業の原点である「株式会社湖池屋」として新たな一歩を踏み出しました。

新生 湖池屋を象徴する第一弾として「KOIKEYA PRIDE POTATO」を2017年2月に発売しますが、「KOIKEYA PRIDE POTATO」に続く第二弾として、1990年の発売より親しまれてきた「ポリンキー」ブランドに新たな価値を付加した「乳酸菌ポリンキー 発酵バター味」を2017年2月20日より全国・全チャネルにて発売します。

健康に対する意識の高まりを受け、市場では機能性を打ち出した商品が多数登場していますが、新生 湖池屋 第二弾として新コンセプトの「ポリンキー」を開発するにあたり、ヨーグルトだけでなく、チョコレートなどにも配合され、近年、注目を集めている乳酸菌に着目しました。スナック菓子としてのおいしさを表現できる味でありながら、乳酸菌がイメージされる味として、バターを乳酸菌で発酵させることで、通常のバターよりもコクと風味が増す「発酵バター」を採用。「発酵バター」の味わいが「ポリンキー」のコーン生地と相性が抜群のおいしくておなかもよろこぶ「乳酸菌ポリンキー 発酵バター味」が誕生しました。

1袋でヨーグルト約2個※1分、1粒当たり3億個※2の乳酸菌を配合し、健やかな生活の芽吹きを感じられる「乳酸菌ポリンキー 発酵バター味」をお楽しみください。

※1：ヨーグルト100g当たり100億個とした場合

※2：ポリンキー1粒0.8g当たり3億個以上の乳酸菌 EC-12 株配合

<乳酸菌ポリンキーに使用する乳酸菌について>

「乳酸菌ポリンキー 発酵バター味」は、乳酸菌はエンテロコッカス・フェリカス菌 EC-12 株(ベビー用品「コンビ株式会社」が開発した乳酸菌)を配合しています。エンテロコッカス・フェリカス菌 EC-12 株はサプリメントや健康食品、キャンディーなど様々な分野にて活用されている安心・安全な乳酸菌です。

#### 【商品概要】

- 商品名／内容量：「乳酸菌ポリンキー 発酵バター味」／50g
- 価格：オープン価格
- 発売日／販売先：2017年2月20日（月）／全国・全チャネル

#### 【読者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 お客様センター  
Tel.0120-941-751  
受付：月～金 9：00～17：00  
(祝日除く)

#### 【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 広報課：落合/小幡  
Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156  
〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7  
E-mail. [pr@koike-ya.com](mailto:pr@koike-ya.com)