

日本のヨーグルトで“初”の快挙！DLGで銀賞獲得！ 『明治北海道十勝 濃厚マイルドヨーグルト』

国際食品コンテスト トリプル受賞を記念した限定パッケージが登場

～2020年7月中旬より期間限定パッケージを販売開始～

—長年の研究の末に発見した「十勝ミルク乳酸菌TM96」が美味しさの秘訣！！開発者が語る—

株式会社 明治（代表取締役社長：松田 克也）の『明治北海道十勝 濃厚マイルドヨーグルト』が、日本のヨーグルトで初となるDLG（ドイツ農業協会）での銀賞獲得を含む3つの国際食品コンテストでそれぞれ賞を獲得しました。これを記念して2020年7月中旬より、3つの賞の勲章やメダルを配し、世界の審査機関に認められたおいしさ・品質であることを表現した期間限定パッケージを展開します。



『明治北海道十勝 濃厚マイルドヨーグルト』は、今年で25周年を迎えるロングセラー商品「明治北海道十勝ヨーグルト」より、2019年に誕生しました。北海道十勝産生乳から見出した、明治独自の新乳酸菌「十勝ミルク乳酸菌TM96」で丁寧に発酵させることで実現した、しっかりとした乳の濃厚な味わいと、酸味が少なくすっきりとした後味が特徴です。

こだわりの製法と世界が認めた本格的な味わいと品質を是非お楽しみください。

商品のポイント

- ・ 日本のヨーグルトで初の快挙!! 3つの国際食品コンテストで受賞!!
- ・ 2020年7月中旬より、期間限定パッケージを発売開始!
- ・ 美味しさの秘訣は「十勝ミルク乳酸菌TM96」にあった!! 開発者インタビュー
- ・ 『明治北海道十勝 濃厚マイルドヨーグルト』の3つのこだわり

・ 日本のヨーグルトで初の快挙!! 3つの国際食品コンテストで受賞!!



ITI 優秀味覚賞 “一つ星” 受賞

1つ目の受賞は、2019年6月に開催されたITI (International Taste Institute / 国際味覚審査機構) の優秀味覚賞の審査における、一つ星の獲得です。5項目 (製品の第一印象、製品の外観、香り、食感、味・後味) に従ってスコア化して審査・評価するもので、総合評定が70%以上80%未満の製品に与えられる評価であり、当商品のおいしさが認められたこととなります。



日本のヨーグルトで初 DLG “銀賞” 受賞

2つ目の受賞は、2019年11月に開催されたDLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft / ドイツ農業協会) の品質競技会での、日本のヨーグルトでは初となる、銀賞の獲得です。受賞品は、分析試験、調理審査、パッケージ・表示審査に合格することが必須であり、金、銀、銅の受賞評価は各製品の官能特性 (外観、食感、風味、味など) で判断されます。毎年3万品以上がエントリーする中での銀賞獲得は日本のヨーグルトにおいて初の快挙です。



MONDE SELECTION 2020 “金賞” 受賞

3つ目の受賞は、2020年4月に開催されたMONDE SELECTION (品質ワールドセレクション) における、金賞の獲得です。官能審査だけでなく、化学・細菌学的分析および分析結果をラベル内容と照合した正統性も含めた品質の総合分析結果で評価されるため、優秀な品質を持つことが認められたこととなります。



・ 2020年7月中旬より、期間限定パッケージを発売開始!

『明治北海道十勝 濃厚マイルドヨーグルト』が、日本のヨーグルトで初となるDLG (ドイツ農業協会) での銀賞獲得を含む3つの国際食品コンテストでそれぞれ賞を獲得しました。これを記念して、2020年7月中旬より、3つの賞の勳章やメダルを配した期間限定パッケージを展開します。世界に認められたおいしさ・品質を伝えるために各賞の勳章・メダルをパッケージに施しました。1995年から発売しているロングセラー商品の「明治北海道十勝ヨーグルト」は今年で25周年目を迎えます。配合した生乳のすべてが北海道十勝産のこだわりある口どけ良いヨーグルトをこの機に是非お楽しみください。



・ 美味しさの秘訣は「十勝ミルク乳酸菌MT96」にあった!! 開発者インタビュー

Q1：本商品が生まれたキッカケを教えてください。

当社は40年以上前から、ブルガリア由来の乳酸菌を使用した「明治ブルガリアヨーグルト」を展開してまいりました。ブルガリア由来の乳酸菌は、ブルガリア国の植物に常在することが過去の研究で分かっています。これらの知見を活かし、日本の自然由来の乳酸菌に着目した「ジャパニーズヨーグルト」が作れないか？ということで、日本の自然界に存在する乳酸菌に関する研究を10年以上前から行ってきました。

今回は、北海道十勝産の生乳から分離した乳酸菌に着目し、日本発の乳酸菌の風味研究などを進め、新たな風味特徴を有する「十勝ミルク乳酸菌TM96」を選抜しました。その特徴を活かして生まれたのが本商品です。



株式会社 明治 開発本部 発酵開発部 開発1G
榎本 周（えのもと ちか）

Q2：今回、トリプル受賞を獲得しましたが、どういった点が認められたと思いますか？

総じて、「独自の風味」と「品質」が評価されたと思います。モンドセレクションにおいては、独自の乳酸菌が生み出す「食感・口あたり」や「後味」が特に高い評価を受けました。

Q3：他社にはない、本商品だからこそその商品特性やこだわり、特徴を教えてください。

「十勝ミルク乳酸菌TM96」を使用していることです。この乳酸菌は、従来の乳酸菌に比べて酸味が少なく、乳の風味を引き立たせるあじわいと濃厚ながらくちどけのよい食感をつくり出すという特徴を有しており、これらを活かした商品となっています。

Q4：本商品が開発されるまでの苦難・こだわりエピソードを教えてください。

研究は、日本国内の自然にどのような乳酸菌が常在するか？というところからスタートしています。当社研究員が北海道の山に入り、木々の葉から乳酸菌の採取を試みましたが、乳酸菌といっても非常に多様な種が存在し、ヨーグルトづくりに使用可能な乳酸菌の種は、実はごく限られています。採取した菌の多くは、乳を腐敗させるいわゆる雑菌であり、乳酸菌もヨーグルト製造に適するものがなかなか得られませんでした。いくつか条件を調整することでヨーグルト製造用の乳酸菌に的を絞ることができるようになってからも、食感が悪く、好ましいとは言えない風味があったりで、選抜自体にも苦労しました。

記録にある限りでも、実際に北海道産の生乳から採取した1402菌株を評価しており、その中から風味、物性の観点から「十勝ミルク乳酸菌TM96」に含まれる2菌株が最終的に選抜されています。

また、ヨーグルトを作るにあたっては、ブルガリアヨーグルトと風味・物性が異なることからこの乳酸菌に適した乳組成などの開発が必要でした。検討の結果、脂肪の割合を高めた一方で無脂乳固形分を抑える本商品の配合が乳酸菌の特徴を活かす上で有効ということがわかりました。偶然にも無脂乳固形分の量は、乳酸菌を見出した生乳と同等の組成であったことは、由来物との相性の良さを感じました。

Q5：ズバリ美味しさの秘訣を教えてください。

こだわりの乳組成と、「十勝ミルク乳酸菌TM96」を組み合わせ、丁寧に発酵することで引き出した、濃厚な乳のコク、すっきりとした後味の両立と、マイルドな酸味です。

この乳酸菌がもつ風味特徴を最大限活かすよう工夫することで、酸味や発酵香が少なくミルクの風味が引き立つとともに、発酵による遊離脂肪酸の産生が少ないことで濃厚なミルク感でも後口がすっきり食べられるあじわいを実現しています。

『明治北海道十勝 濃厚マイルドヨーグルト』の3つのこだわり

① 北海道十勝産生乳から見出した、明治独自の乳酸菌TM96

北海道十勝産の生乳から生まれた本商品は、明治独自の乳酸菌「十勝ミルク乳酸菌TM96」で丁寧に発酵させた、パーソナルタイプのヨーグルトです。酪農王国、北海道十勝産の生乳から、新たな風味特徴をもつ新しい乳酸菌を見出しました。酸味が少なく、乳の風味が引き立つ味わいを特徴としています。



② 生乳のすべてが北海道十勝産+乳の濃厚感とくちどけの良さを実現した組成

北海道十勝産の生乳を使用することで、しっかりとした乳のコクと口どけの良さを両立しました。（乳脂肪分5.0%、無脂乳固形分8.4%）さらに、こだわりの乳組成と、「十勝ミルク乳酸菌TM96」を組み合わせ、丁寧に発酵することで新たなおいしさを実現しました。

③ 安定剤・香料無添加

本商品は、安定剤・香料無添加でお子様からお年寄りまで安心・安全にお楽しみいただけます。さらに、明治独自の製法でしっかりとした乳の濃厚な味わいと、すっきりとした後味を実現しています。

■ 商品概要

商品名	明治北海道十勝 濃厚マイルドヨーグルト
種類別	発酵乳
メーカー希望小売価格	110円（税別）
内容量	100g
発売日/発売地区	2020年7月中旬より順次切替 / 全国
成分組成	無脂乳固形分：8.4% 乳脂肪分：5.0%



「明治北海道十勝 濃厚マイルドヨーグルト」について



北海道十勝産の良質な乳原料を使用したロングセラーの「明治北海道十勝」ブランドより、2019年3月に発売された「明治北海道十勝 濃厚マイルドヨーグルト」。北海道十勝産の生乳から生まれた本商品は、明治独自の乳酸菌“十勝ミルク乳酸菌TM96”で丁寧に発酵させた、食べきりサイズのパーソナルタイプのヨーグルトです。こだわりの乳組成と、“十勝ミルク乳酸菌TM96”を組み合わせることで、安定剤・香料無添加ながらも、しっかりとした乳の濃厚な味わいと、すっきりとした後味を実現しています。