

2026 年 7 月 23 日

鉄分を増量！機能性表示食品になってリニューアル ヨーグルト業界“初”※1 常温保存可能なドリンクヨーグルト

「1 日分の鉄分 のむヨーグルト」

7 月 27 日(月)週より順次、森永乳業の通信販売サイトにてリニューアル発売

森永乳業は、ヨーグルト業界“初”※1 の常温保存可能なドリンクヨーグルト「1 日分の鉄分 のむヨーグルト」を 7 月 27 日(月)週より順次、森永乳業の通信販売サイト(<https://kenko.morinagamilk.co.jp>)にてリニューアル発売いたします。

※1 Mintel GNPD を使用した“森永乳業(株)調べ 2019 年 8 月 日本初の常温のむヨーグルト(リニューアル前従来品)

「1 日分の鉄分 のむヨーグルト」は、従来品の「1 日不足分※2」から「1 日分※3」に鉄分を増量し、あわせて、葉酸とビタミン D も配合しました。また、大腸に届き、腸内環境を改善する(善玉菌の代表であるビフィズス菌を増やす)機能が報告されている『ラクチュロース』を機能性関与成分とした、機能性表示食品としてリニューアル発売いたします。1 本あたり 54kcal で、味わいはプルーン風味に仕上げております。また、脂肪ゼロタイプのため、脂肪分が気になる方も気軽にお召し上がりいただけます。本品は当社独自のチルドエイジング製法により賞味期限 270 日間の長期常温保存を実現しており、まとめ買いやストック、持ち運びに便利です。通信販売に求められる“保存時の利便性”に対応した、ヨーグルト業界“初”※1 の常温保存可能なドリンクヨーグルトです。

※2 従来品は 1 日不足分の鉄分 4.6mg を配合。30～40 代女性を対象に日本人の食事摂取基準(2015 年度版)、平成 29 年国民健康・栄養調査より算出。

※3 栄養素等表示基準値(2025)より 本製品は 1 日分の鉄分 6.5mg 以上を配合しています。性別、年齢などで 1 日分の鉄分の必要量は異なります。

不足しがちな栄養素が入った「1 日分の鉄分 のむヨーグルト」をぜひお召し上がりいただき、日々の健康サポートにお役立てください。



1. 商品特長

「1 日分の鉄分 のむヨーグルト」

- ① ヨーグルト業界“初”^{*1}の常温保存可能なドリンクヨーグルトです。
- ② 従来品の「1 日不足分^{*2}」から「1 日分^{*3}」に鉄分を増量し、あわせて、葉酸とビタミン D も配合しました。
- ③ 大腸に届き、腸内環境を改善する(善玉菌の代表であるビフィズス菌を増やす)機能が報告されている『ラクチュロース』を機能性関与成分とした機能性表示食品としてリニューアル発売いたします。
- ④ 1 本あたり 54kcal で、味わいはプルーン風味に仕上げております。
また、脂肪ゼロタイプのため、脂肪分が気になる方も気軽にお召しあがりいただけます。
- ⑤ 当社独自のチルドエイジング製法により賞味期限 270 日間の長期常温保存を実現しており、まとめ買いやストック、持ち運びに便利です。
- ⑥ 【機能性表示食品】

＜届出内容＞

届出番号:K491

機能性表示:本品に含まれるラクチュロースは、大腸に届き、腸内環境を改善する(善玉菌の代表であるビフィズス菌を増やす)機能が報告されています。

機能性関与成分:ラクチュロース 2.0g

- ・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- ・本品は、特定保健用食品と異なり、機能性及び安全性について国による評価を受けたものではありません。届け出られた科学的根拠等の情報は消費者庁のウェブサイトで確認できます。
- ・医薬品ではありません。

2. 商品概要

①商品名	1 日分の鉄分 のむヨーグルト
②種類別	発酵乳(殺菌)
③包装形態	アセプティックブリック
④内容量	125ml(1 本あたり)  ※販売単位:ケース(125ml×12 本×2 セット=24 本)
⑤エネルギー	54kcal(1 本あたり)
⑥保存方法	常温を超えない温度で保存してください
⑦賞味期限	270 日
⑧主要ターゲット	鉄分不足が気になる方
⑨主要売場	通信販売/EC
⑩通信販売価格	オープン価格
⑪発売日	7 月 27 日(月)週から順次
⑫JANコード	4902720 143523(ケース)

3. 参考情報

【当社独自のチルドエイジング製法(特許製法)】

長期常温保存可能なヨーグルトを作る際、発酵後の加熱殺菌により乳たんぱく質の凝集が起こることで、口当たりの低下や、風味の不均一化といった課題がありました。そこで、最適な加熱殺菌の温度条件の発見、常温保存が可能な製品ながらヨーグルトを容器に詰めた後、ゆっくり冷やすひと手間を加える、「チルドエイジング製法」を開発することで、長期の常温保存でもなめらかな口当たりとおいしさをキープすることを実現いたしました。

特許製法

チルドエイジング製法

長期常温保存可能なヨーグルトを作る際
発酵後の加熱殺菌により
乳たんぱく質の凝集(集まって塊になること)が起こり
口当たりが悪く飲みにくくなること、また離水し
風味が不均一になることが課題でした。

森永乳業独自のヨーグルト製法技術の研究から

- ✓ **最適な加熱殺菌温度条件の発見**
- ✓ 本来なら必要のないヨーグルトを容器に詰めた後、
ゆっくり冷やすひと手間を加える、
【チルドエイジング製法】を開発

長期常温保存でもなめらかな口当たりと
おいしさをキープすることを実現しました。

特許 第7372113号

ヨーグルトなのに、 長期常温保存可能！

1日分の鉄分のむヨーグルトの

おいしさ長持ちのヒミツ

ヒミツ その1 発酵後の加熱殺菌

たんぱく質が固まらない
最適な温度条件で
加熱殺菌

ヒミツ その2 充填後の冷却

ヨーグルトを容器に詰めた後、
ゆっくり冷やす
ひと手間を加える

4. お問い合わせ先

＜お客さまからのお問い合わせ先＞

＜森永乳業の通信販売サイト＞

お客さま相談室 フリーダイヤル 0120-369-744

<https://kenko.morinagamilk.co.jp>

以上