



9 月 1 日はギリシャヨーグルトの日 発売 10 周年でパルテノ 累計販売個数 4 億個^{※1} 突破！！

森永乳業が 2011 年 9 月 1 日、日本初のギリシャヨーグルト^{※2}「ギリシャヨーグルト パルテノ（以下、パルテノ）」を首都圏限定で発売開始し、今年で 10 周年を迎えます。

「日本初の国産ギリシャヨーグルト^{※2}」として発売した「パルテノ」ですが、発売から 10 年で累計販売個数は **4 億個^{※1}** を突破。4 億個の「パルテノ」を並べると、なんと日本からギリシャにあるパルテノン神殿まで 1.5 往復できるほどの長さ^{※3}！地球半周以上にもなります。

長引く外出自粛や在宅勤務増加により運動する機会が減った、食べる量が増えたなどの理由で体重の増加を気にする人が増え、「カラダづくり」や「プロテイン（＝たんぱく質）」への関心が高まっています。日本国内におけるギリシャヨーグルトの市場は大きく伸長しており、さらに「パルテノ」は直近で前年比 130%以上^{※4} となっており、ギリシャヨーグルトの市場を牽引しています。

※1 当社調べ 2011年9月～2021年7月 「パルテノ」シリーズ 出荷個数

※2 Mintel GNPD を用いた当社調べ（2019 年 8 月）

※3 日本－アテネ間 約 9,500km

※4 出典：インテージ SRI+ パルテノ 2021 年 7 月 累計販売金額前年比 135.5%

【パルテノが好調な理由その①：こだわりの「水切り製法」でおいしさ肯定率 93%！^{※5}】



ギリシャ伝統の製法でもある「水切り製法」で作られている「パルテノ」。この製法においしさのヒミツがぎゅっと詰まっています。濃厚なヨーグルトを作るには「たんぱく質を添加する」方法と「水分を取り除く」方法の 2 つがあります。たんぱく質を添加して作ると、濃厚なヨーグルトが出来上がるものの、雑味や粉っぽさを感じられ、ギリシャヨーグルトのおいしさが伝えられないと考え、本場の伝統的な製法と同じ「水切り製法」を採用

し、本場のおいしさを追求することに決定しました。

開発開始から約 2 年半という長い月日をかけ、試行錯誤を繰り返して、こだわり抜いた「水切り製法」によって、雑味のないすっきりとした味わいで濃厚な舌触りの日本初のギリシャヨーグルト「パルテノ」が誕生したのです。

※5 当社調べ 2020 年 3 月 n=60



【パルテノが好調な理由その②：プロテインたっぷり】

2021年春、パルテノは“日々のすこやかなカラダづくりを食卓から支えるギリシャヨーグルト”としてリニューアルしました。配合を見直し工夫を凝らすことで、水切り製法の良さを最大限に生かしながら、「パルテノ」の最大価値である“濃厚でクリーミーなおいしさ”はそのままに、プロテイン量を9.9gから10.2g^{※6}に増やしました。パッケージにもプロテイン量をわかりやすく表示することで、「パルテノ」が持つ“高プロテイン”という健康価値を一層訴求しています。

※6 「ギリシャヨーグルト パルテノ プレーン砂糖不使用」100g当たり

【パルテノが好調な理由③：コロナ禍における意識の変化】

一般社団法人日本パーソナル管理栄養士協会が実施した「健康美と食生活調査」^{※7}によると、「コロナ禍の今、人生で一番体力が落ちていると感じる」という回答が57.9%にも上ったそうです。そして、コロナ禍以降に意識的にとっている栄養素を聞くと、「たんぱく質」が最も多く、20代の女性の4人に1人がコロナ禍に「たんぱく質」デビューをしたことが判明したそうです。たんぱく質をとる理由を聞くと、「健康全般の維持強化のため」(67.1%)、「体型維持・ボディメイクのため(62.1%)」、「体力全般の維持強化のため」(53.4%)、「肌・髪・爪といった美容のため」(52.2%)という回答が半数を超えており、健康維持、体力維持を目的に「たんぱく質」を摂る方が増えていることが分かります。

この調査結果を裏付けるように、市場は2021年度も113.2%の伸長^{※8}をしており、「たんぱく質(=プロテイン)」への関心の高まりが市場の伸びにつながっています。

※7 出典：一般社団法人日本パーソナル管理栄養士協会調べ

※8 出典：インテージ SRI+ ギリシャ・たんぱくヨーグルト市場 2021年4月～7月 累計販売金額前年比(ギリシャ・たんぱくヨーグルトは当社による定義)

【パルテノが好調な理由④：気分に合わせて選べる豊富なラインアップ】

「パルテノ」はプレーンタイプに加え、ソース付、ソース入と、気分に合わせて選べる豊富なラインアップを取り揃えています。

【プレーンタイプ】



左：プレーン砂糖不使用

右：プレーン加糖

そのまま食べてもお好みのアレンジを加えてもおいしい「プレーン砂糖不使用」タイプと、ほんのり甘い「プレーン加糖」タイプに加えて、好きな量だけ食べられ、様々な食シーンでご活用いただける「プレーン砂糖不使用 280g」も仲間入りしました。



プレーン砂糖不使用 280g

【ソース付】

「パルテノ」の代表商品でもある「はちみつ付」に加え、期間限定で「レモンジンジャーソース付」が発売中。ソースが別添であることで、濃厚クリーミーなヨーグルトのおいしさを楽しみながら、ソースの味わいも楽しめるシリーズになっています。



左：はちみつ付

右：レモンジンジャーソース付

【ソース入】

「パルテノ」の濃厚クリーミーな味わいと、フルーツソースの味わいを一緒にお楽しみいただける「ソース入」シリーズ。人気の「ブルーベリーソース入」、「いちごソース入」、に加え、期間限定で甘酸っぱい味わいの「オレンジソース入」も発売中。



左：ブルーベリーソース入

中：いちごソース入

右：オレンジソース入

◆パルテノ 10年のあゆみ

2011年9月1日

「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO (パルテノ) はちみつ付」(当時)首都圏限定で発売！
「リッチな気分、至福のひととき」を楽しむことができる、新しいカテゴリーのヨーグルトが誕生。



2013年1月15日

「ラズベリーソース付」「プレーン」が首都圏限定で新登場。初のフレーバー展開となる。

2014年9月1日に、9月1日は「ギリシャヨーグルトの日」として制定。
また、この年から段階的に発売エリアを拡大し、東北エリアから四国エリアで発売となる。

2015年 3月末より発売エリアが全国に拡大！

さらに、2015年4月7日に、ヨーグルトの底に果肉入りフルーツソースを敷いた2層タイプ（ブルーベリーソース入 / マンゴーソース入）が初登場。



2016年4月には「至福のひとときを演出する上質なご褒美ヨーグルト」として、sweets シリーズが登場。

2017年は「おいしい。だけじゃない。体にも、いい。私に、いいこと3倍」をテーマとして商品展開。「高たんぱくヘルシー」という健康価値訴求が開始された。

2018年3月27日 プレーンタイプに初の「加糖」タイプが登場！



2019年 パッケージを大幅リニューアル！「たんぱく質&乳酸菌」という健康価値訴求のアテンションを目立たせ、栄養豊富（高たんぱく質）なヨーグルト（乳酸菌入り）であることを、分かりやすく。

さらに9月には関東・甲信越で「ギリシャヨーグルト パルテノ プレーン砂糖不使用 220g」を発売！



2021年 おいしさそのままにプロテイン量アップ！全面リニューアル＆「ギリシャヨーグルト パルテノ プレーン砂糖不使用 280g」が全国にて新発売！



期間限定

【本件についてのお問い合わせ先】

森永乳業株式会社 広報 IR 部

渡邊 TEL03-3798-0126/✉pr@morinagamilk.co.jp

ヨーグルト・デザート事業マーケティング部 高橋

<お客さまからのお問い合わせ先> お客さま相談室

フリーダイヤル 0120-369-744

<「ギリシャヨーグルト パルテノ」ブランドサイト>

<https://partheno-gy.jp/>

<「ギリシャヨーグルト パルテノ」Facebook ページ>

<https://www.facebook.com/partheno.gy/>

<「ギリシャヨーグルト パルテノ」Instagram ページ>

<https://www.instagram.com/parthenophoto/>

<「ギリシャヨーグルト パルテノ」Twitter ページ>

<https://twitter.com/parthenophoto>