

“吸収されやすい”たんぱく質が豊富！ 「明治 THE GREEK YOGURT キウイ」

7月2日新発売

株式会社 明治(代表取締役社長:松田 克也)は、栄養とおいしさが凝縮されたヨーグルト「明治 THE GREEK YOGURT」シリーズより、「明治 THE GREEK YOGURT キウイ」を2019年7月2日から全国で新発売します。

特長①

吸収されやすいたんぱく質^{*1}を
ギュッと濃縮

特長②

高たんぱく、脂肪0^{*2}でヘルシー

特長③

濃密でなめらかな口どけ



「明治 THE GREEK YOGURT キウイ」
希望小売価格:145円(税別)/157円(税込)

近年、食物に含まれる三大栄養素の一つであり、私たちのカラダに欠かせない成分であるたんぱく質が注目を集めています。たんぱく質の食事摂取基準は50g/日(厚生労働省 2015:成人女性の推奨量)とされており、高齢化や、女性のやせ型傾向が進む中、現代人のたんぱく質の摂取量は不足しがちといわれています。

「明治 THE GREEK YOGURT」は、栄養とおいしさが凝縮された“ギリシャヨーグルト”で、手軽にたんぱく質が補給できます。「明治 THE GREEK YOGURT キウイ」は、コクのある濃い味わいのヨーグルトに、キウイフルーツの上乗せソースを組み合わせました。健康を意識している方にうれしい脂肪0^{*2}でありながら、こだわりの製法と、独自の乳酸菌を使用することで、濃密でなめらかな口どけを実現しています。

“ヨーグルトでたんぱく質を取る”という新習慣を提案することで、市場の活性化と、お客さまのおいしく健康的な食生活への貢献に取り組んでまいります。

■「明治 THE GREEK YOGURT」のここがすごい！

「明治 THE GREEK YOGURT」にも含まれる“乳たんぱく質”は、他のたんぱく質源と比較して体内利用率が優れていて(表1)、必須アミノ酸^{*3}のバランスが良いたんぱく質です。さらに、「明治 THE GREEK YOGURT」は発酵前と比較して、発酵後のたんぱく質の消化吸収性に優れていることが分かっています^{*4}。

(表1)	アミノ酸スコア	DIAAS
牛乳	100	1.18
卵	100	-
大豆	100	0.91
牛肉	100	-
小麦	36	0.36

●アミノ酸スコア:食品に含まれるたんぱく質中の必須アミノ酸含量を一定基準値(アミノ酸パターン)と比較した指標。

●DIAAS:含まれているアミノ酸の組成だけでなく、そのたんぱく質がどのくらい消化されやすく、体内で利用されやすいかを総合的に判断する指標。数値が高いほど効率的に摂取されることを意味する。

*1 本商品に含まれる乳由来のたんぱく質は7.6gです。

*2 「脂肪0」とは、脂質0.5g未満/100gのものです。(食品表示基準)

*3 骨や血液、筋肉をつくるために必要なたんぱく質は、20種類のアミノ酸によって合成されます。この内、体内でつくることができず、毎日の食事から摂取する必要がある9種のアミノ酸のことです。

*4 本商品の発酵前と比較して、発酵後の乳由来のたんぱく質が吸収されやすいことを、当社研究にて確認しました。

■商品概要

商品名	明治 THE GREEK YOGURT キウイ
希望小売価格	145 円(税別) / 157 円(税込)
内容量	100g
種類別	発酵乳
成分組成	無脂乳固形分:12.2%、乳脂肪分:0.3%
発売日 / 発売地区	2019 年 7 月 2 日 / 全国
特長	<ul style="list-style-type: none"> ●吸収されやすいたんぱく質が豊富で健康的にカラダづくりができるギリシャヨーグルトです。 ●健康を意識している方にうれしい脂肪 0 でありながら、こだわりの製法と、独自の乳酸菌を使用することで、濃密でなめらかな口どけを実現しています。
栄養成分表示 <1 個(100g) 当たり>	エネルギー 66kcal、たんぱく質 7.7g、脂質 0g、 炭水化物 8.7g、食塩相当量 0.14g、 カルシウム 111mg
ターゲット	20~60 代女性を中心に

■「明治 THE GREEK YOGURT」シリーズがパッケージデザインも新たにリニューアル！

“おいしい、だけじゃない。健康的にカラダづくりができる”ヨーグルト「明治 THE GREEK YOGURT」シリーズを、2019 年 6 月 27 日より順次、リニューアル発売いたします。

商品特長である“吸収されやすい”をたんぱく質量表記の近くに配し、ベネフィットが伝わりやすいデザインとしました。

「明治 THE GREEK YOGURT」は、幅広いラインナップで、“ヨーグルトでたんぱく質を取る”という新習慣を提案し、現代人のたんぱく質摂取不足の解決に取り組んでまいります。

■「明治 THE GREEK YOGURT」は
栄養の日(8月4日)・栄養週間(8月1日~7日)に参画します！

公益社団法人 日本栄養士会では、「栄養の日(8月4日)・栄養週間(8月1日~7日)」を制定し、国民の食・栄養の課題を解決するための運動を展開しています。当社は、“おいしい、だけじゃない。健康的にカラダづくりができる”ヨーグルト「明治 THE GREEK YOGURT」ブランドにて、「栄養の日(8月4日)・栄養週間(8月1日~7日)」に参画します。

具体的には「栄養の日・栄養週間 2019」において、“たのしく食べる、カラダよろこぶ”をキーメッセージとして開催する、栄養をたのしむ国民 20 万人参加型イベント「栄養ワンダー2019」への商品の提供や、協賛企業と協働した、食による栄養不足を解決する売り場づくりなどを実施していきます。また、「明治 THE GREEK YOGURT」において、「栄養の日・栄養週間」を訴求する期間限定パッケージも展開してまいります。



現代人のたんぱく質摂取量は戦後水準まで低下しています。当社では、乳に含まれる良質なたんぱく質である“乳たんぱく質”に着目した商品「明治 THE GREEK YOGURT」を提案することで日本が抱えるたんぱく質摂取不足の解決に取り組んでまいります。

■「栄養の日・栄養週間」について

栄養と食の専門職である管理栄養士・栄養士約 5 万人により組織された(公社)日本栄養士会では、2016 年に「栄養の日・栄養週間」を制定しました。2017 年から国民の食・栄養の課題を解決するための運動を展開しています。

いま日本では、超高齢・少子社会を迎えており、国ではこれらに対する施策を検討、展開しています。また、国民だれもが、健やかな生活を願っており、厚生労働省の「健康意識に関する調査(2014 年)」においても、「このために注意することは日々の食生活」と答える方が多数を占めています。

栄養の日

たのしく食べる、カラダよろこぶ

8/4 栄養の日 **8/1-7** 栄養週間

<8月4日の由来>

一般生活者に親しみをもってもらえることを目的とし、8(エイト)と4(よん)で、「えいよう」の日としています。7月31日栄養改善法公布、8月1日公益社団法人設立日、8月2日健康増進法公布など、栄養や日本栄養士会に関連する記念日が多数あることにも由来しています。

<Web版「栄養力診断」がデビューしました>

(公社)日本栄養士会では、栄養に関する正しい知識の普及を目的に、自分の“栄養力”を気軽に楽しみながら試せる検定型コンテンツ「栄養力診断」を公開しました。第1回は、「栄養の基礎の基礎編」とし、日常生活にある身近な栄養について、その知識を試すことができます。



ためしてえいよう

検索

<https://www.nutas.jp/84shindan/>



●栄養の日・栄養週間 2019 のテーマ

「栄養障害の二重負荷」(①若年女性のやせ、②高齢者の低栄養、③中年男性の肥満)の解決をめざす

●主催

公益社団法人 日本栄養士会、47 都道府県栄養士会

●共催

一般社団法人 全国栄養士養成施設協会

【公益社団法人 日本栄養士会について】

栄養と食の専門職である管理栄養士・栄養士約 5 万人により組織された職能団体です。食の営みのよろこびの中、自己実現を求め、健やかによりよく、ともに生きるという人びとの願いに応えることを目的に都道府県栄養士会と連携・協力して、さまざまな事業を行っています。

【この件に関するお問い合わせ先】 株式会社 明治 広報部

〒104-8306 東京都中央区京橋 2-2-1 TEL:03-3273-0700 FAX:03-3273-0900

メールアドレス:meiji.kouhou@meiji.com

※製品写真をご希望の際は、お手数ですが上記宛先にご連絡ください。

【紙面掲載用のお問い合わせ先】 明治 お客様相談センター TEL:0120-598-369