



報道関係各位

2024年9月10日
小岩井乳業株式会社

**愛され続けて、おかげさまで発売40周年のロングセラーなのに
ここ5年で125%伸長の好調な小岩井マーガリン※1**

こだわりの朝をたのしむ 小岩井マーガリンおいしさ実感キャンペーンを実施！

小岩井乳業株式会社(本社:東京都中野区、社長:松崎 浩樹)は、10月1日(火)からはなやかな朝の食卓を提供できるよう、お客様キャンペーンを実施いたします。

【キャンペーン概要】

「こだわりの朝をたのしむ 小岩井マーガリンおいしさ実感キャンペーン」

対象商品を1個ご購入いただき、商品に関するクイズにご回答いただいた方の中から、抽選で小岩井オリジナルの賞品が当たります！※クイズ正解者は当選率2倍！たくさんのご応募お待ちしております。

【応募期間】

2024年10月1日(火) ~ 2025年1月31日(金)23:59 まで

【応募方法】

パッケージ記載の応募二次元バーコードを読み込みお買い上げレシートで応募

レシート有効期限 2024年9月15日(日) ~ 2025年1月31日(金)まで

【対象商品】

- ・小岩井 マーガリン【醗酵バター入り】 180g
- ・小岩井 マーガリン【ヘルシー芳醇仕立て】 180g

【賞品】

小岩井農場の木でつくったカッティングボード 1,000名様

* 当キャンペーンのため小岩井農場の杉の木でつくったオリジナル製作物

※1 次ページに詳細資料ございます。

※2 小岩井の醗酵バターは、クリームに乳酸菌を加えて醗酵させる製法で多くの手間と時間をかけてつくられています。乳酸菌で醗酵させているため、豊かな香りが広がります。

※3 小岩井の芳醇ヨーグルトは、醗酵バターを作る過程でできるバターミルクを丁寧に長時間醗酵させてつくった、さわやかな香りの小岩井オリジナルヨーグルトです。

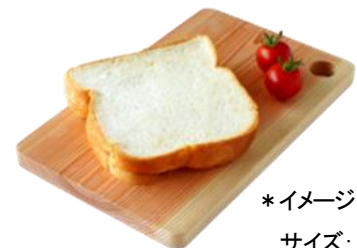
今後も、私たち小岩井乳業株式会社は、大地の恵みを大切に、お客様の「おいしい」「うれしい」の期待にこたえ続け、お客様のことを一番考える会社をめざし、お客様の笑顔につながる商品をご提案してまいります。



醗酵バター※2 を使用し、コク深い味わい



芳醇ヨーグルト※3 を使用し、すっきりとした味わい



* イメージ

サイズ:

横240×縦150×高さ15mm

— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

マーケティング部 広報担当 : 齊藤

TEL: 080-5181-9812 FAX: 03-3228-7266

E-mail: tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp www.koiwaimilk.com

— お客様からのお問い合わせ先 —

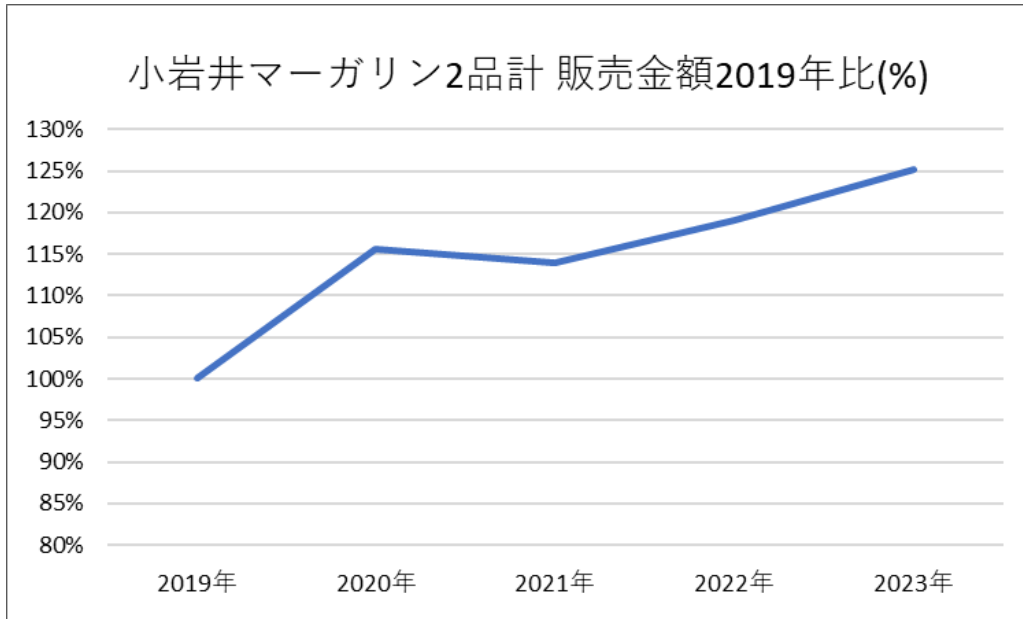
お客様相談室 フリーダイヤル: 0120-171766

小岩井乳業株式会社

〒164-0001 東京都中野区中野 4-10-2 (中野セントラルパークサウス)
TEL.(03)5913-2830 FAX.(03)3228-7266 URL:www.koiwaimilk.com



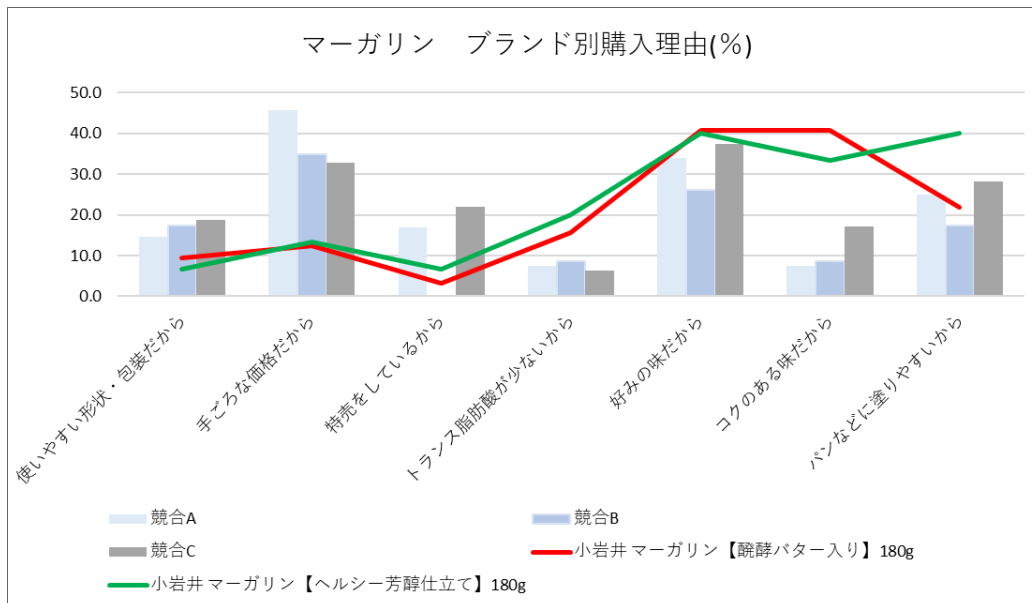
※1 ここ5年で125%伸長の好調な小岩井マーガリン



過去5年で販売金額実績が「小岩井 マーガリン」2品は125%伸長しています。
(2019年-2023年1-12月当社販売情報)

◆「小岩井 マーガリン」を購入した理由

特に味覚面(好みの味だから、コクのある味だから)で高い評価をいただいていることが伺えます。
販売金額についてはおうち需要が高まった2020年に上昇し、以降2022年、2023年と伸長を続け、
推移しています。2024年1-7月も前年販売金額比106.6%と好調に伸長しています。



当社調べ(2024年5月) n=440名

— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

マーケティング部 広報担当 : 齊藤
TEL: 080-5181-9812 FAX: 03-3228-7266
E-mail: tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp www.koiwaimilk.com

— お客様からのお問い合わせ先 —

お客様相談室 フリーダイヤル: 0120-171766