

甘く芳醇な香り！山梨県産シャインマスカットソース付きが数量限定！

おいしく果樹農家振興と地域活性化に貢献！

**『農協ヨーグルト 信州産特選生乳 100%
山梨県産シャインマスカットのおいしいソース付き』**

2023年3月3日（金）より数量限定で発売開始

協同乳業株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：宮崎 幹生）は、山梨県産「シャインマスカット」をソースに使用した「農協ヨーグルト 信州産特選生乳 100% 山梨県産シャインマスカットの美味しいソース付き」を2023年3月3日（金）より数量限定で発売いたします。



■山梨県産「シャインマスカット」を採用

果樹の生産は、気温や降雨、日照の過不足など、気象条件に大きく影響されます。近年は、局地的な大雨や突風・雹、夏季の異常高温などにより市場に出荷ができないものができるなど、フードロスに繋がるリスクが果樹農家の疲弊をまねくことがあります。

J A全農やまなしでは、競争力のある県独自品種の普及定着やブランド化・販売促進ばかりでなく、果実を集めて加工原料とする事業の推進など、果樹農家振興の取り組みを積極的に進めています。

協同乳業は JA 全農やまなしの協力のもと、高価で原料確保が難しい山梨産「シャインマスカット」を使用し、おいしさを閉じ込めたソースに仕上げました。シャインマスカットの芳醇な香りと甘みが特徴の「シャインマスカットのおいしいソース」を添え、「農協ヨーグルト」の新たな味わいをお楽しみください。

本商品は、「農協ヨーグルト」のフタ部分に、「シャインマスカットのおいしいソース(15g 入り)」を付属した形で販売いたします。

■「日本の酪農家の想い」を応援する農協シリーズ

協同乳業の獣医師が1頭1頭きめ細かく丁寧な診療で、酪農家の良質な生乳生産をサポートし、長野県のJAがこの「特選生乳規格」の生乳を協同乳業に供給しています。信州の酪農家・JA・協同乳業の深いつながりが農協ヨーグルトの品質を支え、ミルクのコクを感じる味わい豊かなヨーグルトを作りだしています。

「農協ヨーグルト」独特の、やさしい酸味で生乳由来の美味しさ、くちどけの良さを是非、ご堪能下さい。

農協シリーズブランドサイト：<https://www.meito.co.jp/nokyo-milk-series/>

【協同乳業 株式会社とは】

協同乳業株式会社は、昭和28年12月に「食のトップランナー」として創業し、以来60年以上お客様の立場に立った商品開発と、進取の気風を持った確かな技術力で数々のロングセラー商品を生み出してきました。昭和30年3月にはデンマークから輸入した機械で日本初の「アイスクリームバー」の生産を開始、昭和35年には日本初の当たりつきアイス「ホームランバー」を発売し、令和2年に60周年を迎えました。昭和31年12月には、スウェーデンからテトラパックマシンを輸入し、日本初の「テトラ牛乳」を生産開始。その他にも、本格的な「カスタードプリン」の工業化など様々な“日本初”のヒット商品を世の中に生み出してきました。また、平成23年8月には、世界で初めてプロバイオティクス※（ビフィズス菌 LKM512）を用いて哺乳類（マウス）の寿命を伸ばすことに成功し、その成果論文が米国の科学ジャーナルに掲載されました。平成28年3月には乳業界初の交流高電界殺菌法を用いた「農協牛乳」を関東エリアで発売し、令和2年3月より東海エリアへ、令和3年4月より関西エリアへ拡大しています。平成31年3月より「農協珈琲」、令和元年10月より「農協ヨーグルト」をそれぞれ発売しました。これからも、自然の恵みを大切に、酪農家が生産する乳の持つ価値を最大限に活かした商品を消費者に提供することで、健康で豊かな食文化の創造につとめていきます。

※腸内フローラのバランスを改善することにより人に有益な作用をもたらす生きた微生物

【会社概要】

会社名：協同乳業株式会社

代表取締役社長：宮崎 幹生

本社所在地：〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町17-2

事業内容：1.牛乳、アイス、デザート、乳製品の製造、販売

2.牛乳をもとにした素材事業など

企業URL：<https://www.meito.co.jp/>

■商品に関するお客様お問い合わせ先

協同乳業株式会社 お客様相談室 0120-369817（ミルクハ イーナ）受付時間/9:00～17:00