

揉んで、飲んで、美味しさ広がる！持ち歩きながら片手でそのまま

飲める140gの“オブセモーミーヨーグルト”新発売

～オブセ牛乳が第2弾の挑戦として、スパウトパウチに入った、加糖タイプのオブセヨーグルトを「ヨーグルトの日」である5月15日(木)に新発売～

信州小布施町の(有)オブセ牛乳が、令和6年5月に販売開始した「オブヨーグルトプレーン」に続く「第2弾」となる商品で「加糖タイプのオブセヨーグルト」を新発売いたします！140gと450gの2サイズあります。

140gの「オブセモーミーヨーグルト」は持ち歩きながら片手でそのまま飲めるヨーグルトです。

450gの「オブセヨーグルト加糖」は器に盛ってお召し上がりいただくヨーグルトです。



オブセモーミーヨーグルト



オブセヨーグルト(加糖)450g

プレーンタイプを発売して以降、「加糖タイプも作ってほしい」「お子様も食べやすいヨーグルトがあると嬉しい」等いただいた多くの皆さまのお声を踏まえて、程よい甘さの加糖タイプのヨーグルトを2つのサイズで新たに作りました。

また、オブセ牛乳を100%使用、ヨーグルトの爽やかな酸味とお砂糖の甘さのバランスのいい味わいに仕上げました。

■オブセ牛乳とは

○(有)オブセ牛乳は信州小布施町で1950年に創業した、小規模な牛乳製造メーカーです。小布施のご当地牛乳として地元の皆様にご愛顧いただいております。

酪農・乳業を取り巻く環境が厳しい昨今、昨年より「オブセ牛乳の第2創業期」と位置付け、令和6年5月には「オブセヨーグルト(プレーン)」「(スパウトパウチ入り800g)」を販売開始したところです。

○今回は、第2弾の商品として、そのまま飲める「モーミーヨーグルト」等を新発売するものです。



オブセ牛乳



オブセヨーグルト(プレーン)800g

■加糖タイプのヨーグルト

○「100%原材料であるオブセ牛乳のおいしさ」をそのまま活かし、「ヨーグルト乳酸菌の爽やかさ」、「お砂糖の甘さ」味わいのバランスがとていいヨーグルトです。

○「オブセヨーグルトプレーン」は酸味控え目なヨーグルトであり、今回の「加糖タイプ」新たなコンセプトで開発を行いましたので、「プレーン」とは異なるタイプの乳酸菌を使用いたしました。

○味わいのイメージとして「爽やか」「信州の初夏の高原でのそよ風」「やさしさ」です。

○「酸味」「甘み」「濃厚さ」における「程よい」感じと、シンプルな美味しさにこだわりました！

○140gサイズも450gサイズも同じ、加糖ヨーグルトです。

①【モーミーヨーグルト】について

◇「オブセモーミーヨーグルトの特長」

1. そのまま飲むことができるスパウトパウチ入り140g
2. 持ち歩きながら片手でそのまま飲めるヨーグルトです。
3. 忙しい朝の栄養補給に手軽にチューッと飲めます。
4. パソコンをお仕事しながら、ゲームをやりながら、オンタイムでもオフタイムでも手軽にチューッと飲めます。
5. 「揉んで」から「飲む」、だから「モーミーヨーグルト」
6. パウチを揉むことで、ヨーグルトが柔らかくなります。「飲む」美味しさと「モミモミ揉む」感じを楽しんでいただきたいです。
7. 食べるヨーグルトをそのまま飲むので、程よい甘さと爽やかな味わいと濃厚な食感をお楽しみいただけます。
8. スパウトパウチなので、最後の一絞りまで残さず飲めます。
9. キャップが付いているので、飲み終わった後は、小さく丸めて一旦カバンの中に入れて、後でゴミ箱へ



オブセモーミーヨーグルト

◇「オブセモーミーヨーグルト」のおすすめなお召し上がり方

○キャップを開ける前にまず、4～5回パウチを揉みます

- キャップを開けて、ひと口チューっと！ キャップを一旦締めて
- 30秒くらい、再度、楽しみながら揉みます。(揉み方は自由ですが、強く揉まないように)
- 再びキャップを開けて、チューツ、チューツと飲んで、先のひとつ口目との食感の違いも楽しんでください。

◇なぜ「オブセモーミーヨーグルト」を商品化したのか

- 昨年5月に食べる「オブセヨーグルト(プレーン)」を販売開始しました。
- その時から、「第2弾の商品は飲むヨーグルトを！」と考えていました。
- お客様より「加糖タイプも作ってほしい」「お子様も食べやすいヨーグルトがあると嬉しい」等多くの声をいただきました。
- 「手軽さ」「持ち歩きしやすさ」を考慮してスパウトパウチの使用にこだわりました。
- 飲む「おいしさ」だけでなく、「何か」一工夫したいと思い「揉む」感触の楽しさを加えました。

②【オブセヨーグルト(加糖)450g】について

◇「オブセヨーグルト(加糖)450g」のおすすめなお召上がり方

- 酸味と甘みのバランスがいいので、器に盛っていただきそのままおいしくお召上がりいただけます。
- 忙しい時の朝ごはん。オブセヨーグルト加糖タイプにシリアル等入れてお召上がりください。
- 小さく砕いたナッツ類もいいと思います。
- 白桃や柿等の酸味の少ない果物にもあいます。



オブセヨーグルト(加糖)450g

■ヨーグルトのパッケージデザインへのこだわり

- パッケージの色合いは、「オブセ牛乳の未来に向けてチャレンジ」する姿勢を表しています。
 - ・プレーンタイプは、濃い水色から「オブセ牛乳の情熱の赤」イメージしたピンク色へのグラデーション
 - ・加糖タイプは、爽やかなイメージで、濃い水色から、若さやお子様をイメージした爽やかな黄色へのグラデーション
- また、小布施町らしく、上部に「北信五岳」、下部には「千曲川の水面」と地域のシンボルを表現しています。
- モーミーヨーグルトは揉まれることでヨーグルトが楽しく踊っていることをイメージしたデザインです。

○パッケージのデザインは有限会社セメントプロデュースデザイン(大阪市)によるものです。



オブセヨーグルト ラインナップ

■スパウトパウチ容器へのこだわり

- 主婦目線で「使いやすいこと」にこだわり、スタンドタイプの「スパウトパウチ」の容器を採用しています。
- スパウト口となっているため、カップタイプと比べ容器の中にスプーンを入れる必要がありません。容器から絞り出すだけで、スパウト口からヨーグルトをお好みの量、抽出しやすくなっています。
- スタンドタイプなので冷蔵庫の中で、ドアポケットに立てて置くこともできます。キャップで絞めてあるので横にして棚に置くこともできます。
- 手で絞り出すことで最後まで使い切りやすく、空になった時、ごみとしてかさばりません。

■ヨーグルト開発への思い

- 創業約70年、これからも永く皆様にご愛顧いただくため、(有)オブセ牛乳らしいおいしいヨーグルトを令和6年5月に新発売しました。
- 近年、長野県内でも酪農家さんの軒数が年々減っておりオブセ牛乳の原材料である生乳の安定確保が今後の大きな課題となっており、この生乳をこれからも大事に美味しいものにしていきたいと考えています。「オブセ牛乳」は手間ひまをかけた80℃15分の殺菌を行っており、さらりとしているがコクと甘みがあるのが大きな特徴ではありますが消費期限が6日間と短期間になっております。「フードロス」という視点も加え、「オブセ牛乳」を乳酸菌で発酵させることで賞味期限を長くし、いわゆる一つの「食べるオブセ牛乳」=「オブセヨーグルト」として、広く皆様にお召し上がりいただきたいと思っています。また長野県は長寿県であり、発酵食品である「オブセヨーグルト」をお召し上がりいただくことで、皆様のさらなる健康増進に寄与することを願っています。

○(有)オブセ牛乳は信州ブランドプロダクト育成支援事業(令和元年度)」に参加し、その事業成果として、5年の歳月を経て「オブセヨーグルト」を開発。令和6年5月にはプレーンタイプのヨーグルトを新発売し、今回は、加糖タイプのヨーグルトを新発売するものです。

■チャレンジ精神

○これからも「信州小布施町のオブセ牛乳」として、皆様に喜んでいただけるような、オブセ牛乳を使用したおいしい商品づくりにチャレンジしていきます。

■5月15日(水)新発売

- 新発売日: ヨーグルトの日である5月15日(水)
- 種類別名称: はっ酵乳
- 無脂乳固形分: 8.4%
- 乳脂肪分: 3.5%
- 原材料: 生乳(国産)100%、砂糖
- 内容量: オブセモーミーヨーグルト 140g
オブセヨーグルト(加糖) 450g
- 価格: オブセモーミーヨーグルト 280円前後(消費税込)
オブセヨーグルト(加糖) 780円前後(消費税込)
- 販売場所: 道の駅オアシスおぶせ、小布施町6次産業センター、マロナップル(以上小布施町)、デイリースタ村山店(須坂市)、銀座NAGANO(東京都内)
オブセ牛乳公式オンラインストア
(販売場所となる店舗は、今後増やしていく予定です)
- 製造者・販売者: 有限会社オブセ牛乳
381-0209 長野県上高井郡小布施町大字中松532-2
TEL 026-247-2243
- 保存方法: 要冷蔵10℃以下

■5月15日(木)記者会見

○(有)オブセ牛乳と「Session信州」事務局(長野県営業局)との共同記者会見を行います。

- 日時: 令和7年5月15日(木)13:30~
- 場所: 長野県庁3階会見場
- 出席者: 有限会社オブセ牛乳 西岡幸宏(代表取締役)
長野県営業局長

■5月15日はヨーグルトの日

○「ヨーグルトの日」<(一社)日本記念日協会HPから引用>

菓子、健康食品、乳製品などを販売する株式会社明治が制定。日付はロシアの微生物学者で、1908年に食菌の研究でノーベル生理学・医学賞を受賞したイリア・メチニコフ博士の誕生日(1845年5月15日)から。イリア・メチニコフ博士はヨーグルトに含まれるブルガリア菌が不老防止に役立つということを研究し世界に発表。この研究のおかげでブルガリア菌を使ったヨーグルトが健康に良いと世界に広まった。

○令和6年5月15日にオブセヨーグルトプレーンを新発売し、令和7年5月15日にオブセヨーグルト加糖及びオブセモーミーヨーグルトを新発売いたします。

■商品開発実践プログラム「Session信州」(信州ブランドプロダクト育成支援事業)

○自社の資源や強み、競合の取り組み、参入市場の動向など、徹底した状況分析を行った上で新商品イメージ・方向性などを考案していく、信州ブランドフォーラム開催実行委員会が主催する事業です。セメントプロデュースデザイン代表の金谷勉氏を講師として招へいし行う全8回のプログラムは、自社の課題と向き合い、事業規模や実力に応じ、販路や販売方法、つくりたいものつくれるものでなく、つくるべきものを自ら見極め、商品化・事業化を目指します。

主催：信州ブランドフォーラム開催実行委員会(事務局：長野県デザイン振興協会、長野県営業局)