

商品説明書

作成日：2025年10月22日
株式会社 牧家

商品名		種類別	内容量	荷姿	標準小売価格	
牧家 プレーンヨーグルト		はっ酵乳	500g	ダンボール	600円(税抜価格)	
商品写真				一括表示記載事項		
				種類別：はっ酵乳 無脂乳固形分：10.5% 乳脂肪分：5.0%		
				原材料名：生乳(北海道)、乳製品(北海道製造)、(一部に乳成分を含む)		
				内容量：500g 賞味期限：一括表示内に記載 保存方法：10℃以下で保存して下さい。 製造者：株式会社 牧家 北海道伊達市弄月町46番地30		
			欄外特記事項			
			●商品中に水分(乳清)が浮き出ることがありますが、品質には問題ありません。 ●10℃以下で保存し、開封後は賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください。 ●商品中に水分(乳清)が浮き出ることがありますが、品質には問題ありません。 ●組織が崩れるため、冷凍並びに冷蔵庫の冷気吹き出し付近を避けて保存してください。 ●横倒し、強い揺れによりヨーグルトが崩れることがあります。			
JANコード		4945872400038		リサイクル表示	栄養成分表示	品質規格
包装	内包装	形態	カップ PP フタ PP 側面シール PP PET#25 天面シール PP PET#25	 カップ フタ	栄養成分表示 (100g当たり)	
		寸法 φ110mm×98mm	エネルギー：82 kcal たんぱく質：3.9 g 脂質：5.1 g 炭水化物：6.4 g 食塩相当量：0.1 g カルシウム：129 mg		乳脂肪分：5.00% 無脂乳固形分：10.50% 大腸菌群：陰性 乳酸菌数(個/ml)：10,000,000以上 外観：正常 風味：正常	
	重量	541.00g				
	中包装	形態				
外包装	形態	ダンボール 紙		保存方法		賞味期限
	寸法 450×335×100	重量 363.0g		10℃以下で保存して下さい。		D+29
製造工程			商品特徴及びターゲット			
生乳受け入れ→ろ過(60メッシュ)→加熱→送液(100メッシュ)→副原料調合→均質化→殺菌(90℃20分)→冷却→乳酸菌添加→充填前ろ過(100メッシュ)→充填→X線異物検出機(SUS線φ0.4×2.0mm、SUS球φ0.7mm、ガラス球φ3.0mm、セラミック球3.0φmm)、ウエイトチェック→梱包→発酵→冷蔵保管(10℃以下)→出荷(輸送温度10℃以下)			北海道伊達市近郊で生産された生乳を使用し、厳選した乳酸菌と独自の発酵技術による濃厚な味わいのプレーンヨーグルトです。乳脂肪分5.0%で、ミルクのコクとクリームのようなキメ細やかでなめらかな食感が特徴となっております。そのまま食べるとミルクの自然な甘味を味わうことができます。酸味が穏やかなため、果物だけではなく野菜にかけたりクリームの代わりとして料理に加えて美味しくいただけます。濃厚だけど食べ飽きない、さまざまな楽しみ方があるヨーグルトです。			
商品施策(背景)						
近年ギリシャヨーグルトがメジャーになりつつあり、ヨーグルトに濃厚でクリーミーな食感や味わいが求める人が増えております。 フランスの朝食の定番としてあげられるチーズ『フロマージュブラン』から発想を得て、濃厚でクリーミーな食感がありつつ、自然な甘味と穏やかな酸味で食事性の高いヨーグルトを作り上げました。 デザイン中央の文字とイラストからは角を取りなめらかで濃厚な様子を、背景の爽やかな青色は混じり気のない自然な味わいを表現しています。						