



各位

2024年5月13日

発売1か月で18,000個突破！ 新発売の「モーモーわたぴーヨーグルト」 綿半で販売中の大型ヨーグルトで売上堂々第一位！

株式会社綿半ホームエイド(長野県長野市 代表取締役社長:牧島禎彦)は、オリジナル商品として「モーモーわたぴーヨーグルト」の発売を開始いたしました。“そのまま食べておいしいヨーグルト”は酸っぱすぎないまろやかな味わいが好評となり、発売からわずか2週間で販売数量8,000個を突破。綿半で発売中の大型ヨーグルトの中で売上一位に上り詰めました。その後【1か月で18,000個を突破！】是非一度ご賞味くださいませ。



・『モーモーわたぴーヨーグルト』のおいしさのヒミツ

ヒミツ1. なめらかで濃厚な口当たり

乳酸菌のチカラでじっくり固めています

ゼラチンなどの凝固剤をたくさん入れて作ると、早くヨーグルト液を固めることができますが、その分水っぽくなってしまうたり、舌触りが損なってしまいます。なので、モーモーわたぴーヨーグルトは、出来る限り凝固剤は入れません。“乳酸菌のチカラ”でじっくりと固まるまでヨーグルト液を発酵させて、濃厚で口当たりの良い滑らかなヨーグルトを作っています。

ヒミツ2. 酸っぱすぎないまろやかな味わい

自然のままの牛乳のおいしさを活かしています

モーモーわたぴーヨーグルトは味覚を妨げる甘味料も出来る限り使用せず、“自然のままの牛乳のおいしさ”を生かした製法で作っているまろやかで食べやすい味わいが特長のヨーグルトです。「プレーンヨーグルトは酸っぱいから苦手」という方にも大変おすすめです！

・『モーモーわたぴーヨーグルト』に使われている牛乳のヒミツ

モーモーわたぴーヨーグルトに使われている一部の牛乳は、北陸の自然の中でできるだけストレスフリーな環境で大切に育てられている乳牛たちの牛乳を使用しています。このおいしい牛乳が、おいしいヨーグルトを作るための一番の決め手となっております。



※写真はイメージです。

【 5月15日は“ヨーグルトの日” 】

5月15日は、「ヨーグルトの日」とされており、ヨーグルトを世界に広めたロシアの微生物学者イリヤ・メチニコフ博士の誕生日にちなんで制定した記念日です。「ヨーグルトの日」は、イリヤ・メチニコフ博士の誕生を記念するとともにもっとヨーグルトを食べてほしい、という想いも込められています。

乳酸菌のチカラで長時間発酵！
 「乳酸菌プロバイオティクス」
 「腸まで調達するBB12菌（ビフィズス菌）」
 W菌のチカラで朝も夜も腸活しましょう！



綿半オリジナルイチゴ牛乳の素やフルーツ缶と合わせておやつやデザートにもおすすめです！！
 「モーモーわたびーヨーグルト」を是非皆さまのお家の定番に！是非一度ご賞味くださいませ。

【以下の店舗で好評販売中！】

| | | | | | | | |
|--------------|-----|-----|------|--------|----------|-----|-----|
| 綿半スーパーセンター | 長池店 | 若里店 | 川中島店 | 檀田店 | アップルロード店 | 稲里店 | 千曲店 |
| | 江南店 | 芳川店 | 中野店 | 伊那店 | 諏訪店 | 須坂店 | 箕輪店 |
| | 豊科店 | 塩尻店 | 東村山店 | 富士河口湖店 | 権堂店 | 上田店 | 八田店 |
| | 万力店 | | | | | | |
| 綿半フレッシュマーケット | 全店 | | | | | | |

モーモーわたびーヨーグルトの
 くわしい商品情報はこちらから
 ご覧ください。



【商品に関するお問合せ】

○綿半パートナーズ株式会社
 住所 長野県長野市南長池 205 TEL 026-243-5700 FAX 026-259-1977

【IRに関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室
 住所 長野県飯田市北方 1023 1 TEL 0265-25-8155 MAIL ir@watahan.co.jp