



報道関係各位

2018年10月30日
ダノンジャパン株式会社

ダノンジャパン、日本発の デザートヨーグルトブランドを新投入 「ダノン 和 Selection」

第1弾は、和歌山県産「あんぽ柿」と鹿児島県産「抹茶」

ダノンジャパン株式会社(本社:東京都目黒区、代表取締役社長:ルイス ファリア・エ・マイア)は、日本で開発された新しい“デザートヨーグルト”ブランド「ダノン 和 Selection」から2製品を11月19日(月)より出荷を開始し、全国のスーパーマーケット、およびコンビニエンスストアにて発売いたします。

「ダノン 和 Selection (以下、「和セレクション」)」は、ダノンジャパンとして初めて日本の伝統食材にこだわった日本独自のブランドとなります。国内のデザート市場は、2018年は約1兆4,179億円*と予測されており、ダノンジャパンでは、この「和セレクション」により、“日本のデザートヨーグルト”という新カテゴリーを育てながら、ヨーグルト市場全体の活性化に貢献していきたいと考えます。

*出典:富士経済「スイーツ市場のメニュー×チャネル別需要分析調査 2018」



「ダノン 和 Selection」
ほうじ茶風味 柿果肉入り

香り高い「ほうじ茶」と400年の伝統を継承して作られている「あんぽ柿」を、濃密でクリーミーな味わいの新しいヨーグルトと合わせた大人感覚の“デザートヨーグルト”です



「ダノン 和 Selection」
抹茶味

国内第2位を誇る、お茶の栽培に適した鹿児島県の大地で育った「抹茶」と舌の上でとろっと溶けるヨーグルトが醸し出す新感覚の“デザートヨーグルト”です

「ダノン 和セレクション ほうじ茶風味 柿果肉入り」では、400 年以上前から脈々と受け継がれてきた伝統技術を引き継いで作られている和歌山県産「あんぼ柿」と、香ばしさを引き出すためダブル焙煎した香り高い国産の「ほうじ茶」を採用。「あんぼ柿」の上質な甘さは、「和セレクション」のために開発された濃密でクリーミーなヨーグルトとの繊細なハーモニーを奏でます。大人の密やかな贅沢デザートとしてご満足いただける、他には無い一品です。

「ダノン 和セレクション 抹茶味」は、鹿児島県産の「抹茶」を採用。鹿児島県は国内第 2 位を誇るお茶の産地です。温暖且つ昼夜の寒暖差のある気候のもと、丁寧な茶づくりが行われています。舌の上でとろっと溶ける「和セレクション」独特のヨーグルトと、深みがあり渋みの少ない「抹茶」が絶妙に調和し、贅を尽くしたこれまでにない新しいデザートヨーグルトです。なお、本製品に使用している抹茶は、ダノンが厳選した茶葉から作られています。

また、「和セレクション」ではヘルシーデザートとしてのニーズにも配慮し、両製品とも 1 カップ(90g)あたり、110kcal 未満を実現しています。

■「ダノン 和セレクション」の誕生

ダノンジャパンでは、数年間にわたって日本の伝統食材をテーマとする新たなヨーグルト製品の開発プロジェクトを進めてきました。特有のなめらかでクリーミーな味わいのヨーグルト発酵技法を持つダノンと、農産物の本質を追求する日本の農家様との両者の“こだわり”が結集し、この「和セレクション」が誕生しました。

■日本の上品で繊細な素材と味を尊重

ダノンのミッションは“世界中のより多くの人々に食を通じて健康をお届けする”ことです。このミッションのもと、事業展開する地域において、それぞれの消費者ニーズにあった、健康的でおいしい製品の開発に焦点をおいて取り組んでいます。今回の「和セレクション」では、「国産果実」と「日本茶葉」といった日本の伝統を尊重した、上品で繊細な素材と味を生かした、新しいデザートヨーグルトとして開発しました。

■「ダノン 和セレクション」の特長

- 「和セレクション」のためにブレンドしたヨーグルトは、なめらかでとろっとした食感で、ヨーグルトに合わせる素材の味を引き立てながら、ほど良い甘さのデザート感覚が新しいヨーグルトとなっています。
- 「和セレクション」では、本格的なおいしさを追求するだけでなく、着色料・人工甘味料は一切使わずに、「自然で、シンプルな素材で作られた食品を選びたい」という消費者の声に応える製品づくりを目指しています。また、ヨーグルトならではのヘルシーさにもこだわり、デザートでありながらも 1 カップ(90g)で 110kcal 未満を実現しています。
- 「和セレクション」は、国内産地の皆様との対話を大事にした製品開発が製品コンセプトとなっています。
 - 「抹茶」は国内第 2 位を誇るお茶の産地である鹿児島県の抹茶を使用。温暖且つ昼夜の寒暖差のある気候のもと、丁寧な茶づくりが行われています。濃密でとろっとした「和セレクション」のためだけにブレンドされたヨーグルトに、深みがあり渋みの少ない抹茶を合わせました。
 - 二度焙煎された「ほうじ茶」の香ばしさが、フタを開けたとたん鼻孔をくすぐります。また、塩味と旨みを出しつつ苦みを抑えたほうじ茶は、口当たりもあっさりしているため、合わせた柿果肉の豊潤な甘さとの相性も抜群です。
 - 「あんぼ柿」は、柿の生産量日本一*を誇る和歌山県の名産品の一つであるあんぼ柿を採用。柿の産地である紀ノ川流域では、400 年間変わらない手摘み、手作業による串柿づくりを続け

ています。今回の「和セクション」に使用している「あんぽ柿」は、合同会社かつらぎ町あんぽ柿加工組合様(本社:和歌山県伊都郡かつらぎ町、代表社員:的場延武)が、江戸時代から続く串柿の伝統やノウハウはそのままに、新しい加工設備を導入した最新の工場で製造しています。

※平成30年公表 農林水産省 農林水産統計「平成29年産西洋なし、かき、くりの結果樹面積、収穫量及び出荷量」より

- 素材や味わいだけでなく、パッケージにもこだわった「和セクション」では、日本の美意識の一つである「わび・さび(侘・寂)」をモチーフとしたデザインにこだわっています。「あんぽ柿」や「抹茶」のイラストや寺院の格子窓風のデザインを採用したバーコードなど、細部に至るまで和の美しさを追求しました。ブランドロゴは、歴史ある書体をもとにモダンな形に整え、古くから伝わる日本の伝統工芸、漆器に施される洗練された蒔絵をイメージしています。





和
SELECTION

ほうじ茶風味
柿系内入り

着色料・人工甘味料 不使用 デザートヨーグルト

DANONE

●容器やフタのフチで手を切らないようにご注意ください。●開封後はできるだけ早くお召し上がり下さい。●茶色い液層が見られる場合がありますが、果肉の一部です。

ダノンジャパン
お客様相談室
0120-409610
www.danone.co.jp



4520 6863



和
SELECTION

ほうじ茶風味
柿系内入り

はっ酵乳 内容量90g

種類別: はっ酵乳 無脂乳固形分: 11.0% 乳脂肪分: 3.5% 原材料名: 生乳、糖類(砂糖、乳糖)、乳製品、乳たんぱく、柿、ほうじ茶/増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、香料、酸味料 内容量: 90g 賞味期限: フタに記載 保存方法: 要冷蔵(10℃以下) 製造者: ダノンジャパン(株) 館林工場 群馬県館林市下早川田町366-1

あ1あたりのエネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	カルシウム
107kcal	3.9g	3.7g	14.5g	0.1g	122mg





和
SELECTION

抹茶味

着色料・人工甘味料 不使用 デザートヨーグルト

DANONE

●容器やフタのフチで手を切らないようにご注意ください。●開封後はできるだけ早くお召し上がり下さい。●抹茶0.8%配合

ダノンジャパン
お客様相談室
0120-409610
www.danone.co.jp



4520 6870



和
SELECTION

抹茶味

はっ酵乳 内容量90g

種類別: はっ酵乳 無脂乳固形分: 11.0% 乳脂肪分: 3.5% 原材料名: 生乳、糖類(砂糖、乳糖)、乳製品、乳たんぱく、抹茶/増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、香料、酸味料 内容量: 90g 賞味期限: フタに記載 保存方法: 要冷蔵(10℃以下) 製造者: ダノンジャパン(株) 館林工場 群馬県館林市下早川田町366-1

あ1あたりのエネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	カルシウム
103kcal	4.1g	3.7g	13.4g	0.1g	122mg

【製品概要】

製品名	「ダノン 和 Selection」ほうじ茶風味 柿果肉入り (短縮製品名:ダノン 和セレクション ほうじ茶&柿)
製造者	ダノンジャパン株式会社 館林工場 群馬県館林市下早川田町 366-1
種類別	はっ酵乳
出荷日	2018年11月19日(月)
発売地域	全国(物流可能エリア)
賞味期間(保存方法)	33日間(要冷蔵10℃以下)
内容量	90g(1カップ)
希望小売価格	オープン価格
原材料	生乳、糖類(砂糖、乳糖、ぶどう糖)、乳製品、乳たんぱく、柿、 ほうじ茶/増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、香料、酸味料 ※ 着色料、人工甘味料不使用
栄養成分表示 (1カップ90gあたり)	エネルギー:107kcal、たんぱく質:3.9g、脂質:3.7g、 炭水化物:14.5g、食塩相当量:0.1g、カルシウム:122mg

製品名	「ダノン 和 Selection」抹茶味 (短縮製品名:ダノン 和セレクション 抹茶)
製造者	ダノンジャパン株式会社 館林工場 群馬県館林市下早川田町 366-1
種類別	はっ酵乳
出荷日	2018年11月19日(月)
発売地域	全国(物流可能エリア)
賞味期間(保存方法)	33日間(要冷蔵10℃以下)
内容量	90g(1カップ)
希望小売価格	オープン価格
原材料	生乳、糖類(砂糖、乳糖)、乳製品、乳たんぱく、抹茶/増粘剤 (加工でんぷん、増粘多糖類)、香料、酸味料 ※ 着色料、人工甘味料不使用
栄養成分表示 (1カップ90gあたり)	エネルギー:103kcal、たんぱく質:4.1g、脂質:3.7g、 炭水化物:13.4g、食塩相当量:0.1g、カルシウム:122mg

■ダノン 和 Selection について

「ダノン 和 Selection (和セレクション)」は、ダノンジャパンが開発した新感覚のデザートヨーグルトで、日本の和をテーマに、伝統的な国産素材や日本文化を取り入れた製品開発が特長です。「和セレクション」のために開発されたヨーグルトは、濃密でとろっとしたクリーミーなおいしさで、合わせる素材のうま味を引き立てながらデザート感覚でお楽しみいただけます。本製品は、2018年11月にダノンジャパンの新ブランドとして発売されます。

■ダノンジャパンについて <http://www.danone.co.jp>

ダノンは1980年に「味の素ダノン株式会社」として日本市場に初めて参入し、1992年に「カルピス味の素ダノン株式会社」を設立しました。2007年に100%子会社としてダノン傘下に入り、社名を「ダノンジャパン株式会社」に改めました。ダノンの日本法人であるダノンジャパン株式会社は、チルド乳製品では「ダノンオイコス」「ダノン デンシア」「ダノンピオ」「ダノンヨーグルト」「プチダノン」「ベビーダノン」、ウォーターでは「エビアン」のような飲食製品を提供しています。

また、ダノンジャパン株式会社では、2018年4月12日、新たな原材料調達・開発方針として、①安全性、おいしさ、栄養価を保ちながら原材料の見直しに取り組んでいく「素材へのこだわり」、②徹底した「原材料に関する情報発信」、③「日本のお客様の栄養ニーズに応える製品開発」の3つを「ダノンジャパンのお約束」として発表しました。

詳しくは、以下のウェブサイトをご参照ください。

「ダノンジャパンのお約束」: <http://www.danone.co.jp/company/pledge/>

■ダノンについて www.danone.com

ダノンは、世界120以上の市場で事業展開している飲食料業界のグローバル・リーダーです。「より多くの人々に食を通じて健康をお届けする」という企業理念を掲げ、チルド乳製品(世界第1位)、ウォーター(世界第2位)、乳幼児向け食品(世界第2位)、医療用栄養食(欧州第1位)の4事業を展開しています。「私たちの健康と健全な地球は繋がっている」という強い信念のもと、ダノンは「One Planet. One Health」というビジョンを掲げ、より健康で持続可能な食生活に新風を吹き込むことを目指します。ダノンは健康に関する事業に軸足を置き、効率的で責任のある事業運営を通じて持続可能な価値を創造し、共有することに注力しています。また、事業運営では高い基準に則り、初めてBコーポレーションに認証される多国籍企業の一社になることを目標にしています。2017年の売上は247億ユーロでした。ダノンには、国際的に認知度の高いブランド(「アクティビア(日本では「ダノンピオ」として販売)」「アクティメル」「アルプロ」「アプタミル」「ダネット」「ダノニーノ」「ダニオ」「エビアン」「ニュートリシア」「ニュートリオン」「ボルヴィック」など)や、ローカルブランド(「アクア」「ブレディナ」「ボナフォン」「カウ・アンド・ゲート」「ホリゾーンオーガニック」「マイゾーン」「オイコス」「プロストヴァシキーノ」「シルク」「ヴィーガ」など)があります。

ダノンは、NYSE ユーロネクスト・パリ証券取引所と、米国預託証券プログラムを通じて、OTCQX に上場しております。「ダウジョーンズ・サステナビリティ・インデックス」「ヴィジオ」「エティベル・サステナビリティ・インデックス」「MSCI グローバル・サステナビリティ」「MSCI・グローバル・SRI・インデックス」「フィッチ・フォー・グッド・インデックス」といった主要な社会的責任投資インデックスに選出されています。

【報道関係者からのお問い合わせ】 エデルマン 「ダノン 和セレクション」広報担当

小保内・浜津

TEL: 03-4360-9037 / FAX: 03-4360-9001 /

E-mail: akiko.obonai@edelman.com

【お客様からのお問い合わせ】 ダノンジャパン お客様相談室

フリーダイヤル: 0120-409610(祝日を除く平日 9:00~17:30)