

<ニュースリリース>

腸での生命力が強い“植物性”の乳酸菌「ラブレ菌KB290」が摂れる
「植物性乳酸菌ラブレ」シリーズ リニューアル発売
 ～「高密度発酵製法」により、クセのないスッキリした美味しさを実現！～

カゴメ株式会社(社長:寺田直行 本社:愛知県名古屋市)は、「植物性乳酸菌ラブレ」シリーズを、2015年2月17日(火)から全国でリニューアル発売いたします。

「植物性乳酸菌ラブレ」シリーズは、腸での生命力が強い”植物性”の乳酸菌「ラブレ菌KB290株」が摂れる乳酸菌飲料です。2006年の発売以降、健康や美容に気遣う女性を中心にご愛飲頂いています。

この度のリニューアルでは、製法を“高密度発酵製法”に変更することによって、ラブレ菌の低温や酸に対する耐性が強化され、製造後のラブレ菌数の減少を抑制することが可能となりました。そのため、賞味期限を従来品の16日(超活性ラブレ菌130mlは19日)から29日へと延長いたします。さらに、高密度発酵でラブレ菌だけを濃縮することにより、これまで培養後に生じていた雑味を取り除き、クセのないスッキリとした美味しさを実現いたしました。

近年、乳酸菌の様々な機能性についての研究成果が発表され、乳酸菌による健康効果に期待が高まっています。カゴメでは、「植物性乳酸菌ラブレ」シリーズをさらに進化させ、お客様の毎日の健康と美容を力強くサポートしてまいります。



■ 商品概要

商品名	容量	賞味期間 (開封前)	店頭想定価格 (税抜)	発売エリア
植物性乳酸菌ラブレ プレーン	130ml	29日	110円前後	沖縄を除く全国
植物性乳酸菌ラブレ 超活性ラブレ菌	130ml	29日	110円前後	沖縄を除く全国
植物性乳酸菌ラブレ プレーン	80ml×3	29日	180円前後	全国
植物性乳酸菌ラブレ Light	80ml×3	29日	180円前後	全国
植物性乳酸菌ラブレ Light 1日分の鉄分	80ml×3	29日	180円前後	全国
植物性乳酸菌ラブレ Light コラーゲン	80ml×3	29日	180円前後	全国

■ 商品特長

腸での生命力が強い”植物性”の乳酸菌「ラブレ菌KB290株」が摂れる

■ リニューアルポイント

製法を「高密度発酵製法」に変更により、

◇賞味期限を製造日より16日(超活性ラブレ菌130mlは19日)から29日に延長

◇クセのないスッキリとした美味しさを実現

■ 発売日

2015年2月17日(火)

■ 販売目標金額 (シリーズ全体 2015年1月~12月)

61億円