

2019年8月

**日本初のギリシャヨーグルト**  
**売上 No.1 ブランド※1 の「ギリシャヨーグルト パルテノ」**  
**ギリシャ伝統の“水切り製法”で『高たんぱく質&クリーミー』**

**「ギリシャヨーグルト パルテノ」シリーズ 8月19日週より順次リニューアル**

**新 TVCM 8月30日(金)より全国にて放映**

**新商品「ギリシャヨーグルト パルテノ いちごソース入」9月3日(火)より全国にて発売**

森永乳業は、「ギリシャヨーグルト パルテノ」シリーズを、8月19日週より順次リニューアルいたします。また、新TVCMを8月30日(金)より全国にて放映し、さらに、「ギリシャヨーグルト パルテノ いちごソース入」を9月3日(火)より全国にて新発売いたします。

「ギリシャヨーグルト パルテノ(以下、パルテノ)」は、ギリシャ伝統の“水切り製法”を踏襲する当社独自の『3倍濃縮製法』により、ゆっくり丁寧に作られた、日本初のギリシャヨーグルトです。

従来のヨーグルトにはなかった“濃厚でクリーミーなおいしさ”を提供するなどして、朝食だけでなく、夜や食後のデザートという食シーンも創造し、ギリシャヨーグルト売上 No.1 ブランド※1 として約100億円規模のギリシャヨーグルト市場を牽引してまいりました。 ※1 インターズ SRI ギリシャヨーグルト市場 2017年1月～2018年12月 累計販売金額

このたび、当社独自の『3倍濃縮製法』に裏付けされた「パルテノ」の最大価値である“濃厚でクリーミーなおいしさ”に加え、健康価値として「たんぱく質&乳酸菌」を訴求するために、8月19日週よりパッケージをリニューアルいたします。

新デザインではエーゲ海と空をイメージしたブルーの色味を深め、ギリシャ領サントリーニ島の風景をより印象的に配することで、高品質、高級感といった印象を与えられるデザインへとブラッシュアップしました。さらに、「たんぱく質&乳酸菌」という健康価値訴求のアテンションを加え、従来のおいしさ価値をベースに、栄養豊富(高たんぱく質)なヨーグルト(乳酸菌入り)という新たな価値を伝達してまいります。

<旧パッケージ>

「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ  
 プレーン砂糖不使用」



<新パッケージ>

「ギリシャヨーグルト パルテノ  
 プレーン砂糖不使用」



新商品の「ギリシャヨーグルト パルテノ いちごソース入」は、「パルテノ」だからこそ『高たんぱく質&クリーミー』なヨーグルトの底に、甘酸っぱいいちごソースを敷いた、おいしく栄養補給ができる一品です。

朝食、デザート、食事の一品として「ギリシャヨーグルト パルテノ いちごソース入」を、ぜひお召し上がりください。



## 1. 商品特長

### <「ギリシャヨーグルト パルテノ」シリーズ>

- ① 日本で初めて、ギリシャ伝統の“水切り製法”を踏襲して作られたヨーグルトです。
- ② ゆっくり丁寧に水切りしているので、濃厚でクリーミーな味わいがお楽しみいただけます。
- ③ ヨーグルト成分を『3倍濃縮』しているため、たんぱく質が一般的なヨーグルトの約3倍※2と豊富に含まれています。 ※2 日本食品標準成分表 2015年版(七訂)に記載の普通牛乳を発酵させたヨーグルトの約3倍のたんぱく質
- ④ 商品名はギリシャのシンボルとも言われる“パルテノン神殿”にちなみ、名付けています。
- ⑤ パッケージには「たんぱく質&乳酸菌」という健康価値訴求のアテンションを目立たせ、栄養豊富(高たんぱく質)なヨーグルト(乳酸菌入り)であることを、わかりやすくしています。

### <「ギリシャヨーグルト パルテノ いちごソース入」>

- ① 「パルテノ」のプレーンヨーグルトの味わいをそのままに、容器の底に甘酸っぱいいちごソースを敷いた、2層構造の商品です。
- ② 「パルテノ」だからこそ『高たんぱく質&クリーミー』なヨーグルトにいちごソースを組み合わせた、おいしく栄養補給ができる一品です。

## 2. 商品概要

①商品名	ギリシャヨーグルト パルテノ いちごソース入
②種類別	発酵乳
③包装形態	紙カップ、アルミ蓋
④内容量	80g
⑤カロリー	83kcal
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	19日間
⑧主要ターゲット	20代後半～50代女性
⑨主要売場	量販店、コンビニエンスストア、一般小売店
⑩希望小売価格	146円(税別)
⑪発売日・地区	9月3日(火)・全国
⑫JANコード	4902720 140102

## 3. 商品ラインアップ ※2019年9月3日時点



左から「ギリシャヨーグルト パルテノ プレーン砂糖不使用 / プレーン加糖」、「ギリシャヨーグルト パルテノ はちみつ付 / ラズベリーソース付」  
「ギリシャヨーグルト パルテノ ブルーベリーソース入 / いちごソース入 / パインソース入」

#### 4. TVCM



##### ・概要

タイトル :『ギリシャのしずく』篇(15秒、30秒)

放映開始:8月30日(金)より順次

エリア :全国

##### ・CMストーリー

舞台はギリシャ、ティノス島。約300年前に建てられた住居の台所で、おばあさんが丁寧にヨーグルトの水切りをしています。白い布(モスリン)に包まれたヨーグルトから「ピション。ピション。」としずくが滴るあいだ、エーゲ海を渡る風がカーテンを揺らし、外ではブーゲンビリアの日陰を猫が散歩しています。昔から続いてきたギリシャのゆっくりとした時の流れと、ゆっくり丁寧に作られるパルテノを重ねたCMとなっています。

##### ・制作エピソード

エーゲ海に浮かび、昔からの石畳の坂道を今も人々が行き来しているティノス島。海を見下ろす家を借りて撮影が行われました。伝統のギリシャヨーグルトを作るのは、ティノス島に住んでいるおばあさんの中からオーディションで選ばれたアナナさん。普段はたっぷりとするというシエスタ(昼休憩)もとらずに、83歳にして初のCM撮影を楽しんでくれました。

##### ・ギリシャ語の“シガシガ”って？

CMの最後におばあさんが話しかけてくる、「σ ι γ ά - σ ι γ ά (シガシガ)」。慌てている人や急いでいる人に向かって「落ち着いて、ゆっくりいこうよ」と呼びかける、ギリシャでよく使われる言葉です。仕事や家事などで忙しくバタバタしがちな私たちですが、たまには深呼吸。パルテノを食べるときはクリーミーさをゆっくり味わっていただけると嬉しいです。

#### 5. ウェブサイト

<「ギリシャヨーグルト パルテノ」ブランドサイト> <https://partheno-gy.jp/>

<「ギリシャヨーグルト パルテノ」Facebook ページ> <https://www.facebook.com/partheno.gy>

<「ギリシャヨーグルト パルテノ」Instagram ページ> <https://www.instagram.com/parthenophoto/>

<「ギリシャヨーグルト パルテノ」Twitter ページ> <https://twitter.com/parthenophoto>

以上