

<ニュースリリース>

‘植物性’は生きて腸で働く！ カゴメ ラブレ 発酵豆乳ミックス 新発売

カゴメ株式会社(社長:寺田直行 本社:愛知県名古屋市)は、「カゴメ ラブレ 発酵豆乳ミックス」(130ml、80ml×3本)を2018年3月27日(火)から全国で発売いたします。

「カゴメ ラブレ」は、生きて腸で働く植物性乳酸菌・ラブレ菌を配合した、植物性乳酸菌飲料です。植物性乳酸菌の発酵を利用して作られた代表的な食品には日本人が昔から食べてきた味噌や漬物などがありますが、「ラブレ菌」は京都の漬物「すぐき」から発見されました。植物性乳酸菌の特長は、塩分や酸分などが多い環境の中で、生き抜く力の強さです。植物性乳酸菌は、胃酸などの消化液に負けず、腸まで生きて届いた後も、腸内で生き抜く力が強いことが分かっています(※1)。

この度発売する「カゴメ ラブレ 発酵豆乳ミックス」は、イソフラボンと生きて腸で働く植物性乳酸菌・ラブレ菌と一緒に手軽に摂れる、腸からの健康をサポートする発酵豆乳入り乳酸菌飲料です。発酵した飲みやすい豆乳を配合しています(※2)。コレステロール・乳脂肪ゼロで、毎日続けやすいすっきりとした美味しさです。

※1 カゴメ調べ 当社 HP <http://www.kagome.co.jp/labre/#fivePage>

※2 発酵豆乳は豆乳を発酵させた植物性の素材で、殺菌されています。



カゴメ ラブレ 発酵豆乳ミックス 130ml



カゴメ ラブレ 発酵豆乳ミックス 80ml×3

■ 商品概要

商品名	容量(容器)	賞味期間 (開封前)	店頭想定価格 (税抜)
カゴメ ラブレ 発酵豆乳ミックス	130ml(PET)	製造日より 29日	100円前後
カゴメ ラブレ 発酵豆乳ミックス	80ml(PET) ×3本	製造日より 29日	170円前後

■ 商品特長

- ・ 生きて腸で働く植物性乳酸菌「ラブレ菌」を配合した乳酸菌飲料
- ・ ラブレ菌は京漬物「すぐき」から発見された植物性乳酸菌。
塩分や酸分などが多い環境にも耐えるので、生きて腸まで届き働きます。
- ・ 発酵した飲みやすい豆乳を配合しています(※2)。コレステロール・乳脂肪ゼロで、毎日続けやすいすっきりとした美味しさです。
※2 発酵豆乳は豆乳を発酵させた植物性の素材で、殺菌されています。

■ 発売日

2018年3月27日(火)

■ 発売地区

全国

■ 販売目標金額

7億5千万円

■ カゴメお客様相談センター

0120-401-831 9時～17時 (土日祝日・年末年始を除く)

<報道機関様むけのお問い合わせ先>

カゴメ株式会社 経営企画本部 経営企画室 広報グループ 鶴田、北川
TEL:03-5623-8503