

牛乳のかわりに野菜でつくったヨーグルト  
 野菜×植物性乳酸菌  
**『野菜の戦士』 新登場**



左から、野菜の戦士「食べるタイプ」【赤やさい】、【黄やさい】 野菜の戦士「飲むタイプ」【赤やさい】、【黄やさい】、【緑やさい】

大塚チルド食品株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:浦田宏二)では、野菜を植物性乳酸菌ではっ酵させて作った植物性のヨーグルト『野菜の戦士』を、9月18日(火)に発売します。特長としては、通常のヨーグルト(乳成分を動物性乳酸菌ではっ酵)に比べ、野菜をはっ酵させたことで、野菜のまろやかさ、おいしさ、ナチュラル感、ヘルシー感が楽しめる点です。乳成分・香料・着色料不使用※なので、ご家族で安心して食べていただけます。(※飲むタイプ「緑やさい」は除く)

**植物性のヨーグルト＝野菜でつくったヨーグルト(乳成分不使用)**

●ヨーグルトも、植物性の時代へ●

～野菜でつくった植物性のヨーグルト、『野菜の戦士』～

**コンセプト**

牛乳のかわりに、野菜をはっ酵させて作ったナチュラル感・ヘルシー感のある植物性のヨーグルトです。植物の力でスッキリ。



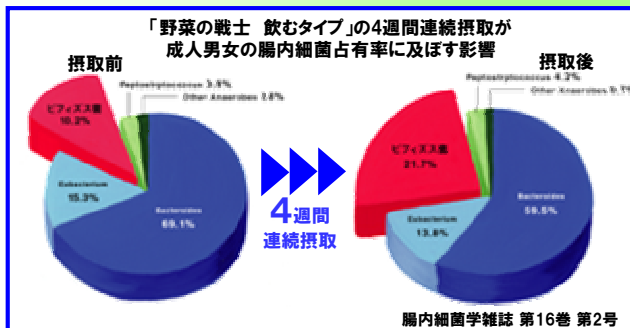
●野菜のチカラ



第7の栄養素といわれるファイトケミカルは「抗酸化」と「免疫を高める効果」があるとされています。ファイトケミカルの中でも

いまとくに、カロテノイドが注目を浴びています。カロテノイドといえば、カボチャのβカロテンやトマトのリコピンがよく知られた存在です。

●生きて腸で戦う



●日本人と植物性乳酸菌のヒミツ



味噌、しょう油、漬け物、お酒も植物性乳酸菌によって発酵させた食品です。植物性乳酸菌を上手に取り入れてきたからこそ、日本は世界一長寿の国だと考えられています。

植物性乳酸菌は、動物性乳酸菌に比べて、過酷な環境の中でも生きのびることができる強い生命力があり、体内の胃酸や消化液に負けずに、生きのまま腸まで届くと考えられています。(飲むタイプを飲用した場合)

## 『野菜の戦士』製品概要



【赤やさい】

【黄やさい】

【赤やさい】

【黄やさい】

【緑やさい】

「食べるタイプ」

「飲むタイプ」

### ■『野菜の戦士』「食べるタイプ」製品概要

#### 栄養成分表示

容量	: 100g
発売エリア	: 関東エリア(1都6県)、山梨
取り扱いチャネル	: 量販店・スーパー
小売価格	: 126円(税込み)
賞味期限	: 製造日より18日
保存方法	: 要冷蔵(10℃以下)

	「食べるタイプ 赤やさい」	「食べるタイプ 黄やさい」
エネルギー	41kcal	42kcal
タンパク質	0.6g	0.6g
脂質	0.2g	0.1g
糖質	8.8g	9.4g
食物繊維	0.6g	0.6g
ナトリウム	73mg	41mg
カリウム	194mg	202mg
ビタミンA	55 μg	128 μg

### ■『野菜の戦士』「飲むタイプ」製品概要

#### 栄養成分表示

容量	: 100g
発売エリア	: 全国
取り扱いチャネル	: 全業態
小売価格	: 158円(税込み)
賞味期限	: 製造日より30日
保存方法	: 要冷蔵(10℃以下)
売り上げ目標	: 15億円 (2007年9月～2008年2月)

	「飲むタイプ 赤やさい」	「飲むタイプ 黄やさい」	「飲むタイプ 緑やさい」
エネルギー	42kcal	49kcal	42kcal
タンパク質	0.9g	0.9g	0.8g
脂質	0.2g	0.2g	0.2g
糖質	8.9g	10.4g	9.1g
食物繊維	0.7g	0.8g	0.5g
ナトリウム	69mg	31mg	38mg
カリウム	280mg	330mg	260mg
ビタミンA	330 μg	460 μg	120 μg

## 『野菜の戦士』製品特長

- ① 野菜を植物性乳酸菌ではっ酵させた、植物性のヨーグルト。
- ② 過酷な環境に強いとされる植物性乳酸菌が、生きたまま腸まで届きます。
- ③ 栄養豊富な緑黄色野菜を植物性乳酸菌によって はっ酵したまろやかな味わい。
- ④ 乳成分・香料・着色料※は一切使用していません。

(※飲むタイプ「緑やさい」は除く)

## 会社概要

商号 : 大塚チルド食品株式会社  
本社所在地 : 〒101-8535 東京都千代田区神田司町2-9  
Tel:03-3219-8877  
設立 : 2007年4月3日  
代表取締役社長 : 浦田 宏二  
事業内容 : チルド製品の製造・販売  
関連会社 : 大塚食品株式会社  
大塚製薬株式会社  
株式会社日本アクセス

健康や生活習慣の改善への関心が高まる中、フレッシュで美味しく、安全、安心なチルド食品が求められている今、大塚チルド食品は、2007年4月3日に設立し、現在、「スゴイダイズ」、「野菜の戦士」、「ネムー」の3ブランドを販売し、新製品も順次拡充していく予定です。

また、『野菜の戦士』「食べるタイプ」、「飲むタイプ」の初年度販売目標としては、2007年9月～2008年2月の6ヶ月間で、15億円を計画しています。

### ■商品に関するお問合せ先

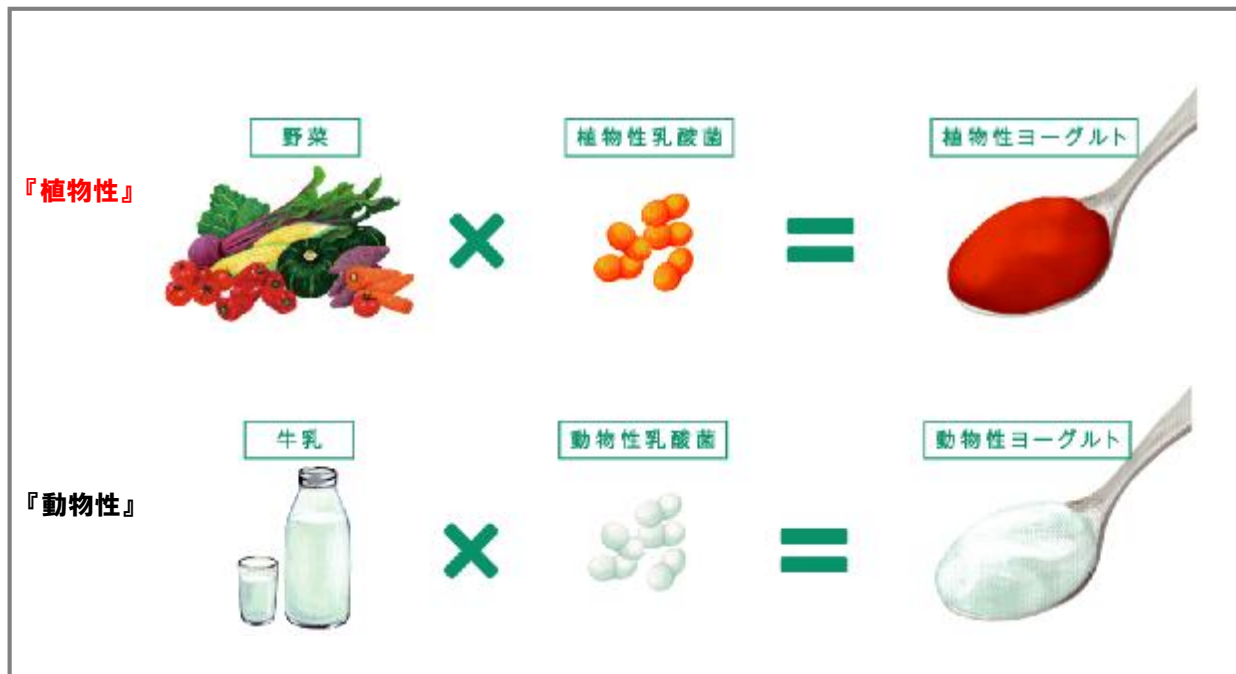
大塚食品株式会社 お客様相談室  
TEL:03-3254-0700

## 参考資料

### ■ 植物性のヨーグルトと動物性のヨーグルトの違い

「野菜の戦士」は、野菜を培養させた乳酸菌「P. ペントサセウス(Pediococcus pentosaceus)」を使用した商品です。野菜を培養させた乳酸菌は「植物性乳酸菌」と呼ばれ、この植物性乳酸菌を使用して野菜を培養させた食物を、動物性乳酸菌によって生まれるヨーグルトと対比して、植物性のヨーグルトと呼んでいます(※図参照)。

植物性乳酸菌「P. ペントサセウス」は、苛酷な環境に強いいため、生きてそのまま腸まで届きやすいという特徴があります。



### ■ 「植物性乳酸菌」と「動物性乳酸菌」のイメージ



植物性のヨーグルト『野菜の戦士』は、野菜のおいしさに加え、ナチュラル感、ヘルシー感を楽しむことができます。これらの結果は、発売前に行ったインターネット調査でも明確に表われており、「ナチュラル(自然)な感じ」、「カロリーが低そう」と感じた人が、それぞれ半数を超えています。「植物性乳酸菌」が「動物性乳酸菌」より優れているとは一概には言えませんが、これから益々注目されることは間違いのないでしょう。

### ■ 日本人は、昔からずっと植物性乳酸菌と暮らしてきた

味噌、漬物、醤油……、じつはこれらの食物も、植物性乳酸菌を使用したもの。これまで日本人は、様々な形で植物性乳酸菌を利用しており、その歴史はなんと1000年以上にも上ります。

苛酷な環境に強いと言われる植物性乳酸菌は、体内において、胃酸をくぐり抜け、胆汁酸、消化液に耐えることができます。そのため生きてそのまま腸管にたどり着くことができます。歴史上繊維質の多い食事を摂り続けてきた日本人の腸管は、欧米人に比べて50cm~60cm長いといわれます。そのため、生きてそのまま腸管に長くいる植物性乳酸菌は我々のお腹に適した乳酸菌と言えるかもしれません。