

2022年2月10日
小岩井乳業株式会社

今年で発売120周年。
芳醇な香りとコクが特長の醗酵(はっこう)バター※「小岩井 純良バター」に
小容量タイプ90g新登場！既存160gとともに期間限定デザインラベルを採用
「小岩井 純良バター」90g
2022年3月1日(火)新発売

※小岩井の醗酵バターは、クリームに乳酸菌を加えて発酵させる製法で多くの手間と時間をかけてつくられています。乳酸菌で発酵させているため、豊かな香りが広がります。

小岩井乳業株式会社(本社:東京都中野区、社長:村松 道男)は、「小岩井 純良バター」90gを2022年3月1日(火)新発売いたします。ロングセラー「小岩井 純良バター」160gの小容量タイプで、世帯人数の減少に伴う小容量ニーズに応えます。また、発売120周年を記念し、「小岩井 純良バター」90g、160gともに、10月中旬まで、期間限定のデザインラベルを採用し「変わらないおいしさ120周年、「醗酵」バター」を訴求いたします。

【商品概要】

- 1) 1902年(明治35年)より120年の歴史を持つ、ヨーロッパ式の伝統的な製法で作られた醗酵(はっこう)バター
- 2) 選び抜かれた乳のみから抽出したクリームを乳酸菌で丁寧に発酵させた、芳醇な香りとコク
- 3) 120周年の節目に合わせ、10月中旬まで期間限定のデザインラベルを採用



商品名	小岩井 純良バター
種別	バター
容量・容器	90g・シュリンクフィルム・ビン・金属フタ
希望小売価格	495円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	240日
販売地域	全国
発売日	2022年3月1日(火)

左側の期間限定デザインラベル(販売予定期間:発売～10月中旬まで。期間終了後は右側に記載の通常ラベルでの販売となります。)通常版ラベルへの切り替え時期は予定より前後する可能性があります。

今後も、私たち小岩井乳業株式会社は、大地の恵みを大切に、お客様の「おいしい」「うれしい」の期待にこたえ続け、お客様のことを一番考える会社をめざし、お客様の笑顔につながる商品をご提案してまいります。

— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

マーケティング部 広報担当 : 齊藤
TEL: 050-9012-1838 FAX: 03-3228-7266
E-mail: tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp www.koiwaimilk.com

— お客様からのお問い合わせ先 —

お客様相談室 フリーダイヤル:0120-171766



<参考:既発売ベストセラー>

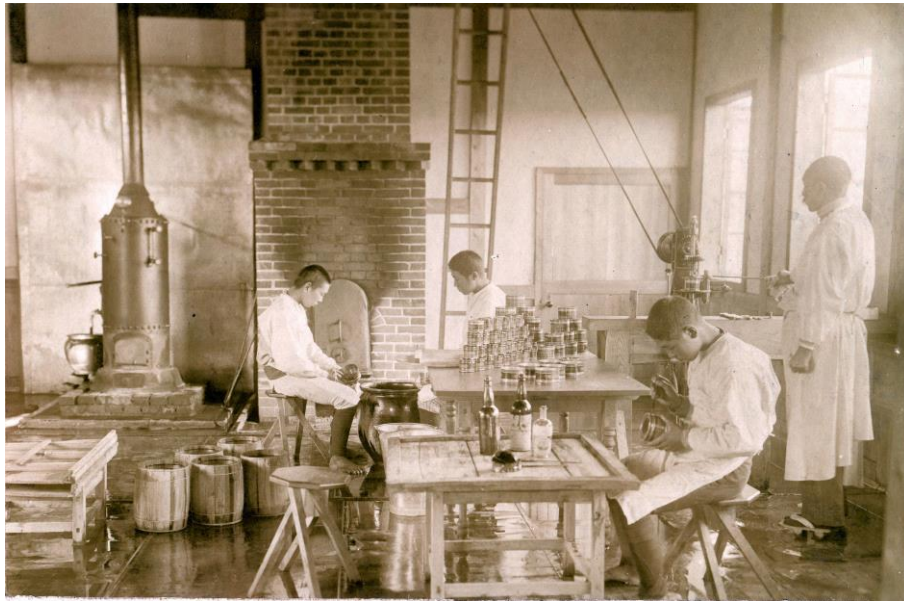
小岩井 純良バター 160g



商品名	小岩井 純良バター
種類別	バター
容量・容器	160g・シュリンクフィルム・ビン・金属フタ
希望小売価格	705円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	240日
販売地域	全国

左側の期間限定デザインラベル(販売予定期間:2月中旬~10月中旬まで。期間終了後は右側に記載の通常ラベルでの販売となります。)

通常版ラベルへの切り替え時期は予定より前後する可能性があります。



明治30年代のバター詰め作業風景

今後も、私たち小岩井乳業株式会社は、大地の恵みを大切に、お客様の「おいしい」「うれしい」の期待にこたえ続け、お客様のことを一番考える会社をめざし、お客様の笑顔につながる商品をご提案してまいります。

— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

マーケティング部 広報担当 : 齊藤

TEL: 050-9012-1838 FAX: 03-3228-7266

E-mail: tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp www.koiwaimilk.com

— お客様からのお問い合わせ先 —

お客様相談室 フリーダイヤル:0120-171766

小岩井乳業株式会社

〒164-0001 東京都中野区中野 4-10-2 (中野セントラルパークサウス)
TEL.(03)5913-2830 FAX.(03)3228-7266 URL:www.koiwaimilk.com