

りんごの「シャリッ」とした食感が楽しめるりんごゼリー入りのヨーグルト

北海道

小林牧場物語

のむヨーグルト

余市りんごゼリー



ぶどうの「つるん」とした食感が楽しめるぶどうゼリー入りのヨーグルト

北海道

小林牧場物語

のむヨーグルト

余市ぶどうゼリー



ゆめ、えがお、げんき。

新札幌乳業

Hokkaido Yoichi Apple, Grape



のむヨーグルトを造り続けて20年以上
新札幌乳業オリジナル

北海道 小林牧場物語 のむヨーグルト & 余市ぶどうゼリー

余市ぶどうは、その品質が広く認められ、ワインコンクールで数々の賞に輝き、世界から注目されているぶどうです。芳醇なぶどうゼリーとヨーグルトのコラボをお愉しみください。



北海道 小林牧場物語 のむヨーグルト & 余市りんごゼリー

余市の海風にさらされたりんごは、ミネラルを含み糖度が増すと言われます。主に使うハックナインは北海道で誕生した品種。そのジューシーなりんごを香り豊かな皮ごとペーストにしてミックス。芳醇なりんごゼリーとヨーグルトのコラボをお愉しみください。



余市果汁の美味しさに「果肉を食べている」様な食感のゼリーをプラスしました。

余市果汁のゼリー

北海道内随一の果樹生産地余市。夏は暑く、昼夜の気温差が大きいために農作物は着色が良く、ジューシーで糖度がとても高くなります。

黒ぶどう「キャンベル」のしっかりとした甘さと香り「バッファロー」の後引く酸味と香りをバランス良く調整し「つるん」とした、まるで葡萄の様な食感に仕上げました。

りんごはハックナインを主に数種類のりんごをバランスよくブレンドしたストレート果汁と皮ごとすりつぶしたペーストを使用し、豊富な香りと「シャリッ」とした食感に仕上げました。

生乳とヨーグルト

高品質な生乳は、まず健康な土と草と牛から育てる事に徹底した小林牧場のこだわりの生乳を使用し、当社独自の乳酸菌培養方法で適度なとろみ・酸味・芳香を引き出し、濃厚なヨーグルトに仕上げています。

また、お腹の乳酸菌の餌となるオリゴ糖を配合し、安定剤は使用せず、乳酸菌の活性だけで作っています。

新札幌乳業株式会社

<http://www.shinsapporo-milk.co.jp>

本社 / 〒004-0004 北海道札幌市厚別区厚別東4条1丁目1番7号
TEL.011-897-1661 FAX.011-897-1670

関東営業所 / 〒333-0847 埼玉県川口市芝中田1-41-18
TEL.048-423-0441 FAX.048-423-0439