

とろける食感&濃厚な味わいのミルクプリンに新商品登場！ 「ジャージー牛乳プリン アールグレイラテ」新発売

本日（3/5）より、全国で発売

2019年3月5日

オハヨー乳業株式会社



オハヨー乳業株式会社（本社：岡山市、代表取締役社長：野津 基弘）は、希少なジャージー乳を使用したチルドデザート「ジャージー牛乳プリン」シリーズの新商品として、「ジャージー牛乳プリン アールグレイラテ」を3月5日（火）より全国で発売いたします。

またシリーズ商品の「ジャージー牛乳プリン ミルク」を3月19日（火）に、「ジャージー牛乳プリン カフェラテ」を3月26日（火）にリニューアルしますので合わせてご案内いたします。

■商品特長（アールグレイラテ）

- 国内の乳牛飼養頭数の0.8%と非常に希少なジャージー牛のミルクを使用したデザートです。
- 濃厚でコクのあるジャージー乳を使用し、香り高いアールグレイ紅茶の味わいとミルクのコクをお楽しみいただける上品なミルクデザートに仕上げました。
さらにプリン上部にはとろけるクリームをのせた、2層タイプのプリンです。
- 作りたてのおいしさをそのまま味わっていただくため、遮光性の高い容器（カップ・ふた）を新たに採用しました。
- オハヨー乳業の「ジャージー牛乳プリン」シリーズは1999年に発売。今年で20周年となるロングセラー商品です。発売以来、希少な素材を大切にしながら、食感や味わい、容器形態の改良を重ね、現在まで多くの方にご愛顧いただいています。
- ジャージー乳は、一般的な乳牛（ホルスタイン）と比べ乳脂肪分が約1.3倍と高く、その他の乳成分も多いため、濃厚でコクのある味わいをお楽しみいただけます。

■オハヨー乳業とジャージー牛乳について

- オハヨー乳業は、1953年に岡山県で創業。岡山県は中国山地と瀬戸内海に抱かれた自然豊かな地域ですが、なかでも県北部の蒜山高原はその高地特性を活かした酪農が盛んで、1954年から希少なジャージー牛を導入した酪農に取り組んでいます。このような地元の特長ある素材を生かした商品として、1993年に「ジャージー牛乳パー（アイス）」を発売。以来、素材のおいしさを活かしたアイス、プリン、ヨーグルトなどを開発・発売しております。

■商品概要

商品名	ジャージー牛乳プリン アールグレイラテ		
名称	洋生菓子	保存方法	要冷蔵（10℃以下）
内容量	115g	希望小売価格	145円（税別）
販売地域	全国	発売日	2019年3月5日（火）

本件に関する
お問い合わせ

オハヨー乳業株式会社 東京本社 広報室 野崎 TEL：03-5275-0840
 本社（岡山） 広報室 吉田 TEL：086-278-4811
 メールアドレス kikaku_koho@ohayo-milk.com

■ ジャージー牛について

ジャージー牛は、英領ジャージー島原産の乳牛です。一般的な乳牛としてよく知られている白黒模様の「ホルスタイン種」と比べて、小柄な体格ですが、その牛乳は濃くて味わい深いという特徴があります。また人懐っこく愛嬌のある性格も特徴のひとつです。

ジャージー牛の飼養頭数は少なく、国内の乳牛のわずか0.8%と希少な乳牛ですが、1954年から導入した岡山県蒜山高原をはじめ、北海道や熊本（小国）などで主に飼養されています。

■ 乳牛の飼養頭数（平成31年1月現在）

種別	頭数（全国）	構成比
ホルスタイン種	1,351,000	98.7%
ジャージー種	11,259	0.8%
その他	6,858	0.5%
乳用牛計	1,369,117	100.0%



蒜山高原（岡山県）

（独）家畜改良センターホームページ（平成31年1月度）よりオハヨー乳業にて作成
<https://www.id.nlbc.go.jp/data/toukei.html>

■ 牛乳の違い（ホルスタインとジャージー）

ホルスタイン種と比較すると、ジャージー種は体格が小柄で搾乳量も少ないですが「乳脂肪分」「乳たんぱく」「無脂乳固形分」のすべての項目で上回っています。これが、濃厚でコクのあるおいしさにつながっています。

種別	平均搾乳量（kg）	乳脂肪分（%）	乳たんぱく（%）	無脂乳固形分（%）
ホルスタイン種	9,633	3.88	3.28	8.75
ジャージー種	6,468	4.89	3.88	9.28

家畜改良事業団・平成29年度検定成績よりオハヨー乳業にて作成（305日2回搾乳）