

ヨグネット

by YOGURT SUMMIT

GOOD LIFE フェア 2023

日本各地から12社23種類のご当地ヨーグルトが大集結！

出展協力：一般社団法人Jミルク

ヨグネット公式サイトにて各商品のお取り寄せ情報を掲載しております。



ヨグネット

石川県 ホリ乳業

ヨーグルメイト プレーン
ヨーグルメイト のむヨーグルト

河北潟ホリ牧場の生乳を、エンテロコッカス菌や酪酸菌を含むYM菌で発酵して作っています。プレーンは生乳100%、のむヨーグルトは果糖、ガラクトオリゴ糖を配合しています。



熊本県 球磨酪農農業協同組合

球磨の恵み のむヨーグルト
球磨の恵み ヨーグルト

熊本県の球磨・人吉地区の新鮮な生乳を使用。「のむヨーグルト」は生乳100%、安定剤・香料を使用していないので生乳本来の香りと甘みが特徴です。「ヨーグルト」は酸味が少なく独特の粘り気があり、もちりとした食感が魅力のプレーンです。生きたまま腸まで届くカゼイ菌を追加し、腸内環境の改善が期待できます。

新潟県 ヤスダヨーグルト

ヤスダヨーグルト
ブルーベリー／温州みかん

発売から35年、新潟県産の生乳を使用した自然の風味が特徴のロングセラーヨーグルトです。



宮崎県 アリマン乳業

とろんとろんヨーグルト

日向灘の海から吹く風に抱かれて育った牛の生乳を使いました。生乳の風味と、とろんとろんという食感。手作り無糖の「とろんとろんヨーグルト」は自分自身で増やしていけるので、自分に合うヨーグルトを持続的に探していける無限の可能性を秘めたヨーグルトです！

富山県 となみ乳業協業組合

国産はちみつヨーグルト 自然の恵み
富山県産生乳100%ヨーグルト

水がおいしく豊かな富山県産の生乳を使用。安定剤・香料不使用。国産はちみつヨーグルトには富山の名店「大場養蜂園」の蜂蜜を使用しております。

岩手県 大石乳業

なまちちヨーグルト Basic

3代目が幼少期に家業の商品であるヨーグルトを隠れてつまみ食い。「なんておいしいんだ！」そんな小さいころの記憶を頼りに、「もう一度あのおいしかったヨーグルトが食べたい！」熱い想いと共に商品開発を重ねること5年。やっと思い出の味を再現復刻しました。



福島県 会津中央乳業

べこの乳発 会津の雪 無糖／加糖

会津産の生乳を低温濃縮し、添加物を一切使用することなくまったりと濃厚でなめらかな質感に仕上げました。生クリームや脱脂粉乳なども使用しない“生乳だけの”濃縮ヨーグルトです。



岩手県 おおのミルク工房

おおのミルク村 ゆめプレーンヨーグルト
おおのミルク村 のむヨーグルト

岩手県久慈地域の生乳を使用しています。プレーンは酸味を抑えた生乳の旨味と“もったり”重たい食感が特徴です。健康力をサポートするシールド乳酸菌®入り。のむヨーグルトはお乳の味、食感ともに他にはない濃厚感が自慢ののむヨーグルトです。全国ヨーグルトサミットinいわての「ヨーグル党総選挙」にてグランプリ受賞。



岩手県 岩泉ホールディングス

岩泉ヨーグルト プレーン／加糖

いわて酪農発祥の里・岩泉周辺地域で生産される『生乳本来の甘い香り』をまとったヨーグルト。岩泉ヨーグルトが日本で初めて採用したアルミパウチの中で低温長時間発酵させる製法により唯一無二の『もちもち食感』が生み出されます。ヨーグルトを固めるのは乳酸菌のチカラだけ。素材を大切にじっくりと作っています。



栃木県 森林ノ牧場

しばるヨーグルト 加糖／砂糖不使用

豊かな自然で放牧したジャージー牛のミルクを低温長期発酵させた、風味豊かでモチモチとした濃厚なヨーグルトです。使いたい分を果物やスイーツにかけるアレンジもしやすいチューブタイプ。



栃木県 南ヶ丘牧場

ガンジィゴールデンヨーグルト

希少なガンジィ牛の生乳100%。低温長時間発酵でじっくり丁寧に製造しています。pHが下がりきる前に発酵を止めているため、ミルク感が残る後味が特徴のプレーンタイプです。



茨城県 筑波ハム

つくばヨーグルト／まるでほしいも

茨城県産牛乳使用。「つくばヨーグルト」は甘味、酸味、とろみ、コク、風味のバランスが絶妙で、超濃厚さが人気。6種類の乳酸菌を使い、長時間低温でじっくり発酵させ独自製法で仕上げました。「まるでほしいも」は茨城県の特産品、ねっとり濃厚な甘みの「紅はるかほしいも」を贅沢に使用。オリジナル乳酸菌ヨーグルトとマッチングする事で、新感覚スイーツが誕生しました。口いっぱいに広がる濃厚なめらかな舌触りをご堪能下さい。

