

Yoghur ppedia

YGP 40th
Yoghurppe 40th
Since 1985



dairy

dairy 南日本酪農協同株式会社 www.dairy-milk.co.jp/

ヨーグルッペディア ブランドストーリー
Brand Story



Yoghurppedia

ヨーグルッペディア

02
Yoghurppedia



01
Yoghurppedia

1

木之下さんは

根っからの技術者で、
新しもの好きでした。

そう語るのは、木之下利夫初代社長から
直接薰陶を受けた、加納昭三代目社長だ。

1960年（昭和35年）の会社設立から1970年代にかけて、
木之下社長は欧州に視察に行くたびに

新しい技術を導入し、最新鋭の設備まで買い付けてくる。
「まずは機械ありき。それで何を作るかは自分たちで考えろ、
というふうでした」と述懐する。

海外企業との技術提携も積極的で、
ビフィズス菌を使った

「ジャーマンヨーグルト」シリーズを発売。

翌年発売された「スコール」は
すでに全国区の人気商品としての

地位を確立しており、
社内ではそれに続く第二の柱となりうる
商品の登場が期待されていた。

こうした気運が、
「ヨーグルッペ」の誕生につながっていく。



2

天然素材の

ペクチンは、

安定剤に向かない。

当時、商品開発を担当していた
大阪研究所では、
西ドイツ・ビオガーデ社から導入した
3種混合菌を使った

新しい乳酸菌飲料の開発に
着手していた。

そこに1984年（昭和59年）4月、
原料商社を通じて、

同じく西ドイツ・ゲニュペクチン社の
ペクチンが紹介されるが、

安定剤に使うのは
技術的に難しいとされていた。

開発を担当したのは

入社4年目の女性研究員で、

日本で初めてペクチンを安定剤に使った
乳酸菌飲料のプロトタイプの開発に成功。

商品として上市するために、

開発は都城工場へと引き継がれた。



3

来る日も来る日も、

原料を

鍋で煮ていました。

大阪研究所から開発を引き継いだ

製造部技術課の前野係長（当時）は苦笑する。

「最初はホワイトタイプの飲料を目指していたんですが、

なかなか上手くいかない。

ある時、ちょっと目を離した隙に

焦がしてしまったんです。

すると風味もいいし、安定性も高い。

これだ！ と思いました」

「褐変」という化学反応である。

さらにブラッシュアップして試作を繰り返すが、

いくらサンプルを持っていても

木之下社長は首をタテに振らない。

困り果てた試作担当者が、サンプルナンバーを

「4989（四苦八苦）」にしたというエピソードが残っている。

こうした苦難を乗り越えて完成した

乳酸菌飲料は、木之下社長の肝いりで

「ヨーグルツペ」と命名され、

1985年3月に新発売された。



こんな甘い飲み物、
売れるわけがない。



「ヨーグルッペ」発売と同時に、宮崎・鹿児島の両県で、
拡販キャンペーンが展開された。

当時は家族経営の小規模な小売店がほとんどで、
担当営業マンが一軒一軒訪問して

アンケートをとりながら、
「ヨーグルッペ」の名前をアピールしていくた。

地元の南九州では

順調な滑り出しを見せたが、
販売に苦労したのは、

東京・大阪などの大都市圏だ。

当時、東京営業所に勤務していた
有村義昭社長によると、

関東の小売店バイヤーから

「こんな甘い飲み物、売れるわけがない」と
いわれたという。

そこで急速投入された商品が
甘さを抑えた「ヨーグルッペライト」である。

こうした糾余曲折を経ながら現在まで続く「ヨーグルッペ」は、
2025年に発売40年を迎えた。



乳酸菌飲料※「ヨーグルッペ」誕生までの物語。

日本で初めて ペクチンを安定剤に使った 乳酸菌飲料を開発。

海外企業との技術提携で
新商品開発を加速する。

会社設立から20年を迎えた
1980年代。食生活の変化により、市場のニーズは「飲む牛乳」から「食べる牛乳」へとシフトしつつあった。それに対応すべく酪農先進国である欧州各国を視察した木下利夫初代社長は、海外企業との技術提携を積極的に推進した。

そのひとつとして西ドイツ（当時）の製造を開始。都城工場にクリーク、ヨーグルトの設備を新設し、1982年にはビフィズス菌を使って「ジャーマンヨーグルト」シリーズを発売する。さらに木之下社長は牛乳消費拡大を促すため、当時の大阪研究所に発酵乳を使った新しい飲料の開発を命じた。



13
Yoghurppedia

※写真は、取材に基づいて撮影したイメージ画像です。

3種混合菌カルチャーを使つた乳酸菌飲料のプロトタイプ。

製品化するために開発の拠点を都城工場に移管する。

した。当時の乳業界で市販されたいた同種の商品は、カルビス及びその他類似の瓶詰・濃縮タイプ商品だけであつた。すなわち、当社が上

市を目指すストレート飲料タイプの商品は市場に存在せず、まったく新しい商品ジャンルを世に送り出た。この時点では、飲料のコンセプトはチルドではなく常温流通タイプとし、種類別では「乳製品乳酸菌飲料（殺菌）」に類別されるものと

した。当時の乳業界で市販されたいた同種の商品は、カルビス及びその他類似の瓶詰・濃縮タイプ商品だけであつた。すなわち、当社が上

クチンが紹介される。当時、酸乳の

安定剤としてはCMCやアルギン酸プロビレングリコールエステルなど

合成系が主流を占めていた時代で、天然系のペクチンを安定剤として使うのは技術的に困難とされて

いた。開発を担当したのは入社4年目の女性研究員で、ビオガーデ

社のカルチャードラムを使い、酸味の少ないマイルドな味わいの発酵乳ベース飲料の開発に成功。日本で初めてペクチンを安定剤に使つた、乳酸菌飲料のプロトタイプが誕生したの



大阪研究所



1984年に新設移転された大阪研究所では、新商品開発の様々な基礎研究が行われた。



多くのバリエーションやフレーバーが作られたヤママンヨーグルトシリーズ。



クリークをはじめ、多くの商品に「デーリイ・ジャーマン」と名付けられた。

「褐変」による化学反応が、商品の指向性を決定づけた。



仕込み、毎日試作を繰り返したが、なかなか思うような結果は得られなかつた。ある日、試作中に鍋から目を離した隙に焦げついてしまひ、また失敗かと落胆する。ところが、念のために試飲すると、これが絶妙な風味に仕上がつていたのだ。「これだ!」と思いついたのが、「褐変」という化学反応である。この後、天然安定剤・ベクチンの使用と醸酵処理する前の加熱殺菌の

甘くて美味しい、新しい乳酸菌飲料の誕生。

当初、大阪研究所から送られてきたサンプルは、ホワイトタイプの飲料だった。この時点で木之下社長をはじめとする首脳陣の見解は、「商品として売り出すには、甘味とまろやかさが足りない」というもの。前野は工場の片隅に用意された小部屋で鍋に原材料を入れて

条件として、一定温度以上で長時間加熱する過加熱処理を採用。この加熱条件によって乳タンパクと糖質との間に生じる褐変現象(メイラード反応)が促進され、その結果

乳タンパクの安定性が高まり、まるやかな甘味となるのだ。カラメル化による褐色への変化で見た目の悪さを危惧する声もあったが、何よりも飲んだ時の美味しさが優先された。

紆余曲折を経ながら、1985年3月に発売。

苦八苦しています」という無言の訴えだつた。

こうした紆余曲折を経て完成した乳酸菌飲料は、木之下社長の肝いりで「ヨーグルッペ」と命名され、1985年3月に上市された。このネーミングの由来にも諸説があり、木之下社長が縁のあつた東北地方の方言「つべ」を取り入れたという説が有力だ。一度聞いたら忘れられない愛らしい響きが爽やかで飲みやすい商品の特性とよくマッチし、発売当初から消費者の心を掴んでいくことになる。



現在の都城工場



「ヨーグルッペ」の製品開発は、当時国内最大規模のLL工場だった都城工場に新設された開発部技術課で行われた。



原料に乳酸菌を加えて一定温度以上で長時間加熱することにより、褐変が起こる。



原料に乳酸菌を加えて一定温度以上で長時間加熱することにより、褐変が起こる。

製品化の最終段階では、「褐変」

による甘味と香料によるフレーバーとのバランスが徹底的にチェックされた。大阪のメーカーから送られてくる数種類の香料を配合したサンプルを木之下社長に持つて行なかつた。何十回となく突き返されて困り果てた試作担当者は、よう試作品を提出した。なかなか首をタテに振らない社長に、「四

紆余曲折を経ながら、

1985年3月に発売。

「ヨーグルッペ」の製品開発は、当時国内最大規模のLL工場だった都城工場に新設された開発部技術課で行われた。

南九州発のご当地ドリンクとして、 地元消費者に愛飲される商品に。

アルプスをイメージした
パッケージデザイン。

発売当初は、缶コーヒーと同じ
195gのショート缶飲料としてス
タート。宮崎県内の宮崎県農協果
汁に製造委託することになった。
当時、都城工場は日本最大規模の
Lシ生産設備を擁していたが、まつ
たく新しい商品ジャンルでもあり、
リスクが高いと判断されたのであ
る。発酵乳をボックス型コンテナに
て宮崎県農協果汁の工場へ移送
し、その他原料と調合したミックス

液を缶コーヒーと同一ラインで充填
した後に段ボール包装し、製品化
された（部製造工程は省略）。

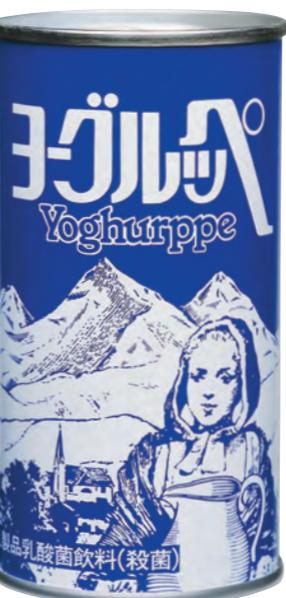
缶のパッケージデザインには、深
い紺色にアルプスを思わせる山並
みと民族衣装を着た少女のイラス
トが採用された。当時の関係者に
よると、デザインは製缶メーカーか
ら提案されたもので、イラストの作
者は不詳である。その後、Lシ紙バ
ッグ、ペットボトルなど様々なバリエ
ーションが増えるなかでも基本のデ
ザインは変わることなく踏襲され
ている。



地元・南九州を中心 に拡販キャンペー ンを展開。

新発売に合わせて、宮崎・鹿児島
両県を中心とした拡販キャンペー
ンを開催した。主に担当したのは、當
時飲料課課長だった加納昭（後に

第三代社長に就任）と、入社して3
年目の若手社員・瀬戸口祐二（現北
海道日高乳業社長）である。当時、
南九州の小売店は家族経営の個人
商店が多く、直接商品を持参しな
がらアンケートを実施。回答者には



ヨーグルッペ195g缶
1985年発売



ヨーグルッペライト195g缶
1985年発売



アートコーヒー
ヨーグルアート195g缶



◀TVコマーシャル「オズの魔法使い篇」の
キャスティングには、後に日本を代表するようになる
若手ダンサーが起用された。

▼2本目のTVコマーシャル・ポスター・パンフレット等は、
東京の映画スタジオに大がかりな
セットを組んで撮影された。

▼初代のTVコマーシャルの女の子



「ヨーグルッペ」のロゴが入ったエプロ
ンを贈呈するという手法で、小売店
を一軒一軒しらみつぶしに回って行つ
た。こうした地道な営業活動によ
て南九州エリアのご当地ドリンクと
して消費者に受け入れられ、徐々に
販売数量を伸ばしていく。

その一方で苦戦を強いられたの
が、東京や大阪などの大都市圏だ。
当時、東京営業所に勤務していた
有村義昭社長は、関東の小売店バ
イヤーから「こんな甘い飲み物、売
れるわけがないと門前払いだた」と
振り返る。そこで急速投入された商
品が、甘さを抑えてデザインも変
更した「ヨーグルッペライト」である。

さらに、老舗コーヒーハウス「アーテ
トコーヒー」のP.B商品として、中
身は同じながらパッケージを変え
た「ヨーグルアート」を首都圏で発
売。後に人気商品となる足がかり
を築いた。

TVCMで人気を博し、
爆發的な売上を記録。

「ヨーグルッペ」の商品名を広く

して成長することになる。



500ml
1986年

1000ml
1986年

180ml
1988年

200ml
1994年

300g
2006年

りんご 200ml
2010年



※イラストはイメージです。



ヨーグルッペ195g缶のイメージカット



甘くて爽やかな飲み口の
「ヨーグルッペ」ができるまで。

高い技術力と徹底した品質管理。

発売当時から変わらない

「ヨーグルッペ」の原材料。

「ヨーグルッペ」(200ml)の種類別名称、及び原材料は、パッケージに表示されているように以下の通りである。

- 種類別 乳製品乳酸菌飲料(殺菌)
- 無脂肪固形分 3.0%
- 乳脂肪分 0.1%
- 原材料名 砂糖(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、乳製品、ぶどう糖／安定剤(ベクチン)、香料、酸味料
- 内容量 200ml

厚生労働省が定める「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」(略称・乳等命令)において、「ヨーグルッペ」は「乳製品乳酸菌飲料(殺菌)」に分類される(図1)。

原材料と配合割合は、1985年発売当時から基本的に変わっていない。(注1..原材料に占める重量の割合の高いものから順に表

製造工程としては、タンクに入れられた指定原料に乳酸菌を加えて蒸気で加熱して褐変させ、冷却して発酵させる。これが「ヨーグルッペ」のベースとなる「発酵乳YGP」(社内呼称)である。一方、別のタンクでは一定温度のお湯に安定剤であるベクチンを溶かして糖類を加え、そこにYGPを投入後、最終的に風味を調整したもののが「ヨーグルッペ」となる。原材料の配合割合など詳細は社外秘だが、ポイントはいくつかある。原材料にわずかであるが乳酸菌を使用することによってクリーミーでマイルドな仕上がりになる。

図1

法律で定められた規格

食品衛生法にもとづく「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」(乳等命令)では、乳製品である「はつ酵乳」(ヨーグルト)、「乳製品乳酸菌飲料(生菌／殺菌)」と、「乳酸菌飲料」に類別されている。その違いは、以下のように定義されている。

種類	項目	無脂乳固形分	乳酸菌数又は酵母数(1ml当たり)	大腸菌群
はつ酵乳		8.0%以上	1,000万以上	陰性
乳製品乳酸菌飲料	生菌	3.0%以上	1,000万以上	陰性
	殺菌	3.0%以上	—	陰性
乳酸菌飲料		3.0%未満	100万以上	陰性

褐変の度合いは加熱時に色差計で測定され、水も原材料に含まれるが、食品表示法に定められた表示されていない。均質化処理することで、風味や口あたりといった官能特性を安定させる品質管理を行っている。子どもから大人まで愛される「ヨーグルッペ」の甘くて爽やかな飲み口は、乳業メーカーとして長年にわたって培ってきた商品へのこだわりとノウハウが詰まっている。



ベクチン

りんごの搾汁やレモン・ライムなどの皮を原料とする天然由来の多糖類。乳タンパクの凝集を防ぐ働きがあり、品質安定の目的で酸性乳飲料や酸性乳製品デザートに使用される。



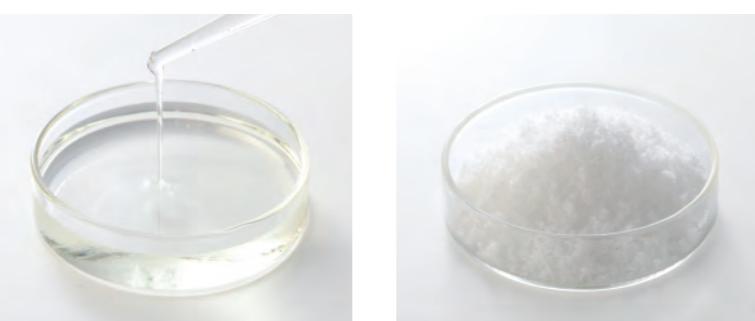
ベクチンを使用した物性安定の様子

写真左が安定剤であるベクチンを加えた画像。右のようにベクチンを加えない場合と比較して、物性が不安定となり分離が見られる。



発酵乳

乳・乳製品などを原料とした「ヨーグルッペの素」といえる原料(社内呼称「YGP」)。ヨーグルッペ誕生以来40年のノウハウが凝縮されており、他社にはない特有な風味の源である。



果糖ぶどう糖液糖

植物のデンプンを酵素等によって糖化した甘味料。JAS規格によって、果糖含有率が50%以上、90%未満である事が定められている。



上白糖



上白糖

蔗糖を主成分とし、水分と転化糖(ぶどう糖と果糖の混合物)をそれぞれ1%程度含んでいる上白糖を使用している。転化糖が含まれているためグラニュー糖と比べると甘みが強くコクがある。

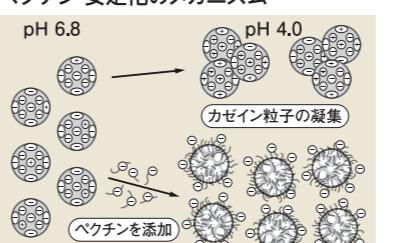
ヨーグルッペのために特別に開発されたオリジナルの香料。ヨーグルッペ特有のヨーグルト風味とあと口のキレを付与している。



酸味料

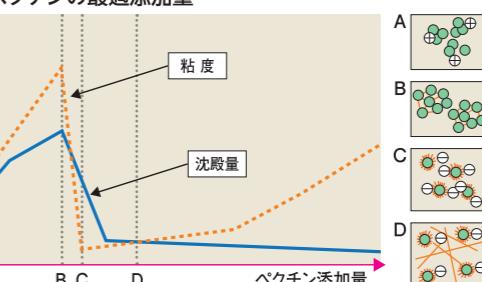
ヨーグルトをはじめとする発酵食品に多く含まれる発酵乳酸を使用。コクとキレのある酸味が特徴で酸性乳飲料との相性も良い。

ペクチン 安定化のメカニズム



【pH6.8】中性付近では乳タンパクは安定している状態。
【pH4.0】酸性付近では等電点以下の為、凝集している状態。
【ペクチン添加】ペクチンのマイナス電荷の反発とペクチン鎖で立体障害ができる事によって凝集を防止して安定化。

ペクチンの最適添加量



A: ペクチンの添加が無く、タンパク同士が凝集している状態。
B: 少量のペクチンの添加により、タンパク質同士が架橋されてAよりも凝集が多い状態。
C: 適量のペクチンが添加され、タンパクの表面が十分にコーティングされ、凝集が発生しない状態。
D: コーティングの役割のペクチンに加えて、過剰なペクチンがネットワークを構成し、経時的なタンパクの沈降を防止できる状態。
このようにペクチンのタンパク安定の効果を得るために、最適量を添加する必要があります。

※三晶株式会社より引用

缶入り飲料からスタートし、 LL紙パックとして定番化。

発売当初は缶入り飲料からスタートするも、販売チャネルや売場環境の変化に応じて、自社工場生産が主流となる。



ヨーグルッペ195g缶

都城工場の専用ラインで生産される紙パックの「ヨーグルッペ」。
200mlは毎時18000本(9000本×2基)、
1000mlは毎時6000本の最大製造能力がある。



LL(ロングライフ)紙パックの材質と構造



チルド牛乳は、要冷蔵(10℃以下)で
賞味期限が14日間程度であるのに対して、
ヨーグルッペは常温で120日間の保存が可能。



容器の商品バリエーションが生まれた(P27・28アーティクル編参照)。現在では都城工場の専用ラインで生産される200ml / 1000mlの紙パックをメインに、一部の派生商品をペットボトル、ボトル缶などで委託製造している。

その後、スーパーマーケットのチェーン化やコンビニエンスストアの台頭により、流通・販売環境が激変。消費者と売場のニーズに応じて、瓶やペットボトル、ボトル缶など、多彩な

mlの大容量パックが発売され、1988年から1800mlパックが追加された(1994年から2000mlに変更)。

発売初年度から順調に売上を伸ばした結果、翌年の1986年からは都城工場のLL紙パックでの商品化が検討された。しかし、時期尚早との判断によって、宮崎県農協果汁に製造委託した195g缶で発売されることになる。

1976年に竣工した都城工場は、国内最大規模のLL生産施設として操業を開始。1985年に「ヨーグルッペ」が上市される際も自社生産できるLL紙パックでの商品化が検討された。しかし、時期尚早との判断によって、宮崎県農協果汁に製造委託した195g缶で発売されることになる。

時代のニーズに合わせて
容器、容量も変遷。





時代に合わせて進化してきた「ヨーグルッペ」ファミリー。

ヨーグルッペ家・家系図

流れを時系列に並べ、家系図としてまとめた。

2025年に発売40周年を迎えた「ヨーグルッペ」の歴史は、年号でいうと昭和・平成・令和の三時代にまたがる。その間に展開された商品ラインナップは、消費者のニーズに加えて、飲料のトレンドやマーケットの変化、製造技術の革新などの世相を反映している。その流れを時系列に並べ、家系図としてまとめた。

ヨーグルッペ姉妹



1985年
1985年

資源削減のため、缶の形状が見直されたり、紺色を明るくするなど細かく改良されていった。



1986年頃
2006年

ヨーグルッペ本家



1986年 1986年 1988年 1994年

北海道日高乳業分家



1992年 1992年

※北海道日高乳業分家の詳細は、P31-32へ。

ライトティスト家



ライトティスト
250g瓶
1993年

ホワイト家



ホワイト
ヨーグルッペ
250ml
1996年

ホワイト
ヨーグルッペ
350ml
2013年

カルシウム家



ライトカルシウム
900ml
1993年
カルシウム
900ml
1996年
カルシウム
900ml
2006年

平成・令和 フレーバー家



りんご 200ml
2010年



マンゴー 200ml
2015年
りんご 200ml
2016年

ボトル缶一家



300g ボトル缶
2006年
290g ボトル缶
2012年
290g ボトル缶
2017年
275g ボトル缶
2019年

プレミアム一家



プラス
200ml
2000年
ホワイト
プレミアム
350ml
2001年
プレミアム
生きてる乳酸菌
180ml
2010年



もも 200ml
2018年
りんご 200ml
2019年
ぶどう 200ml
2019年



日向夏 200ml
2020年
白ぶどう 200ml
2022年
いちご 200ml
2022年

フレーバーの種類が増えるにつれて、女の子のイラストがそれぞれの果実にちなんだ絵柄に変更された。

平成・令和 ヨーグルッペ本家

イラストは、霧島連山に修正され、紺色は明るく修正された。
「Dairy」ブランドロゴの記載、配置位置の見直しなど時代の要件にも対処した。



沖縄パイン 200ml
2023年
ピーチ 200ml
2024年

平成・令和 ライトソーダ一家



ライトソーダ
490ml ボトル缶
2016年
ライトソーダ
490ml ボトル缶
2017年
ライトソーダ
490ml ボトル缶
2021年

平成・令和 ライト一家



ライト
500ml PET
2015年
ライト
500ml PET
2017年
ライトいちご
280ml PET
2022年
ライト
500ml PET
2022年
ライトカルシウム
1000ml
2017年
ライトカルシウム
1000ml
2021年
ライトカルシウム
900ml
2023年

平成・令和 ライトカルシウム一家



ライトカルシウム
1000ml
2017年
ライトカルシウム
1000ml
2021年
ライトカルシウム
900ml
2023年

未来の子孫 新たなフレーバーなどに加えて、突然変異的な新種が誕生する可能性も。

時代のニーズに応じた多彩なバリエーション。

ヨーグルッペのアーカイブ

YGP 40
Chapter 3 Archive



ヨーグルッペとして誕生した「ヨーグルッペ」だが、その後様々な派生商品が展開されることになる。1993年には中身が見える瓶入りの「ライトテイスティング」が登場し、消費者の健康ニーズに合わせたカルシウムタイプも追加された。また、パッケージでは周年記念プロモーションや他社とのコラボ商品、海外向け専用商品などのデザインバリエーションがある。

大きな転機となつたのが、2001年に登場した「ヨーグルッペ りんご」だ。果汁を加えたフレーバータイプは市場に受け入れられて定番商品となり、現在では季節限定商品として4種類のフレーバーをラインナップしている。

様々な派生商品による
ラインナップの拡充。

ヨーグルッペ飲料として誕生した「ヨーグルッペ」だが、その後様々な派生商品が展開されることになる。1993年には中身が見える瓶入りの「ライトテイスティング」が登場し、消費者の健康ニーズに合わせたカルシウムタイプも追加された。また、パッケージでは周年記念プロモーションや他社とのコラボ商品、海外向け専用商品などのデザインバリエーションがある。

ヨーグルッペ飲料として誕生した「ヨーグルッペ」だが、その後様々な派生商品が展開されることになる。1993年には中身が見える瓶入りの「ライトテイスティング」が登場し、消費者の健康ニーズに合わせたカルシウムタイプも追加された。また、パッケージでは周年記念プロモーションや他社とのコラボ商品、海外向け専用商品などのデザインバリエーションがある。

香港専用パッケージ(左が現行品)

ハローキティコラボパッケージ

キャロット ヨーグルッペ

ライトソーダのフレーバーシリーズ

ライトのフレーバーシリーズ



北海道日高乳業

現在では、モツァレラやマスカルポーネなどのチーズ商品やクリームもラインナップされている。



北海道でも
ご当地ドリンクとなつた
「ヨーグルッペ」。



コラボ商品パッケージ



フレーバーシリーズ



北海道のご当地ドリンクとして地元に定着。

1992年に発売された北海道日高乳業「ヨーグルッペ」の原材料、製造方法は、南酪で生産されるものと基本的には同じである。ただし、原料調達の容易さから、砂糖が上白糖から甜菜糖に変更される。これによって、まったく同じ味とはいえないが、「子どもも大人も、みんなが飲みやすい乳製品」という

商品コンセプトは変わらない。

発売当初のパッケージはオリジナルと同じくアルプス風の少女をイメージしたイラストが採用されたが、数年後には酪農王国北海道品などを展開もあり、現在では北海道に根づいたご当地ドリンクとして道民に愛飲されている。



北海道日高乳業ヨーグルッペのラインナップ(2025年2月現在)

「ヨーグルッペ」発売の翌年にあたる1986年(昭和61年)の年度末、当時ネッスル社(現ネスレ日本株式会社)が所有していた北海道日高工場の買収契約が成立。これが現在南酪グループ企業の中核をなす「北海道日高乳業株式会社」である。買収当时、南九州では需要の多い夏場に生乳の生産が低下するという地域的な課題があり、酪農の本場である北海道に生産拠点を持つことで年間を通じた安定的な確保を図るという狙いがあった。買収当時の北海道日高乳業では、粉乳や練乳、バターといったベーシックな乳製品しか生産しておらず、付加価値の高い乳酸菌飲料やチーズ等の製造ノウハウを持つていなかった。そこで商品化されることになったのが「ヨーグルッペ」で、その生みの親である製造部技術課の前野が技術指導員として北海道に派遣された。

生乳の安定的な確保のため
南九州から北海道に進出。





「ヨーグルッペ」の世界感を広げた
コミュニケーション戦略。

「ヨーグルッペ」を広く知らしめた名作CM。

TV-CM
ヨーグルッペのセールスプロモーション

YGP4
Chapter 4 Promotion



多彩なオリジナルグッズとSPツールを展開。



2022

ヨーグルッペ発売37周年

ヨーグルッペトレジャーII

2020年に好評を博したゲーム「ヨーグルッペトレジャー」の第二弾。賞金総額も102万円になってパワーアップ。今回も宮崎県を舞台に、長引くコロナ禍で旅行ができなかった方や宮崎に帰省できなかった方も楽しめるゲームとなった。また、QBBチーズとのコラボ施策も話題になった。



等身大イメージキャラクターバネル

2020

ヨーグルッペ発売35周年

ヨーグルッペトレジャー

宮崎県をモチーフにした超広大なフィールドで宝箱を探すゲームキャンペーンを実施。ゲーム参加者は、多種多様なアイテムの抽選券が入った宝箱を見つけて応募すると、豪華景品が当たるキャンペーン内容であった。景品は総額100万円の現金やヨーグルッペ、ノベルティグッズセットなどが用意された。



キャンペーンイメージビジュアル(ポスター)



ゲーム画面



ゲーム画面

2015

ヨーグルッペ発売30周年

SING! ヨーグルッペ

キャンペーン特設サイトの動画を見て、歌っている有名人を当てる企画を実施。さかなクンを起用したキャンペーンに1万通以上の応募があった。また消費者から動画を募集する企画や、自分だけのヨーグルッペパッケージが作れるWEBコンテンツ「ヨーグルッペ顔メーカー」を実施した。



キャンペーンロゴ



キャンペーンイメージビジュアル(ボード)



ヨーグルッペ顔メーカーTOP画面



キャンペーン案内チラシ裏面





100年を見すえた、

真のロングセラー飲料に。



1985年の発売以来、

愛らしいネーミングと爽やかな飲み口の
南九州発のご当地ドリンクとして、

長く愛されてきた「ヨーグルッペ」。

その40年にわたる歴史の中で

日本全国に徐々にファンを増やし、

現在では、

香港、台湾、シンガポールなどの
アジア各国でも販売される

グローバルな乳酸菌飲料に成長中。

これからも原点を忘れず、進化を止めず、

50年、100年と飲み継がれる

真のロングセラー飲料を目指して。

「ヨーグルッペ」のブランドストーリーは、

これからも続していく。



dairy
ヨーグルッペ
Yoghurpppe



Yoghurppedia

ヨーグルッペディア

プロデューサー／花里伸二
チーフエディター／石川年樹
エディター／津田光伸
クリエイティブ・ディレクター／栄信一
アートディレクター／今村俊裕
コピーライター／江月義憲
フォトグラファー／衆原忍、岩永直大、衆原真央
イラストレーター／川添未稀
アカウントマネージャー／神宮司明人
パブリッシャー／有村義昭
協力／加納昭、前野至、菊池幸治、岩村信夫、瀬戸口祐二
石井ひさとし、池田美裕(敬称略)

2025年2月



ヨーグルッペ 200ml 40YEARS アニバーサリー/パッケージ