**PRESSEINFORMATION**

Kleines Fläschchen, große Neuigkeiten: Yakult Plus Pfirsich

Yakult Plus Pfirsich: neuer Look und fruchtiger Geschmack

**Neuss, 13. August 2024 –Yakult kündigt den Relaunch seines Produkts Yakult Plus an. Ab September ergänzt die Neuheit Yakult Plus Pfirsich das Sortiment um ein fruchtiges Geschmackserlebnis und löst Yakult Plus in der Geschmacksrichtung Joghurt-Zitrone ab. Yakult Plus Pfirsich überzeugt nicht nur in einer Verbraucherstudie durch seinen fruchtig-frischen Pfirsichgeschmack, sondern punktet auch durch seinen neuen Look. Das auffallende Fläschchen im orangefarbenen Verpackungsdesign wird ab September in Kühlregalen in ganz Deutschland erhältlich sein und von einer reichweitenstarken Marketingkampagne begleitet.**

**Neues Highlight im Kühlregal: Yakult Plus Pfirsich im auffallenden Look**

Ab September 2024 wird das klassische Yakult Plus durch eine neue Geschmacksrichtung abgelöst. Das fermentierte Magermilchgetränk aus Japan ist von nun an mit einer fruchtigen Pfirsichnote erhältlich. Der Pfirsichgeschmack setzte sich im Zuge einer von Yakult durchgeführten Verbraucherstudie klar gegen andere Geschmacksrichtungen durch. Die Ergebnisse zeigen, dass Yakult Plus Pfirsich nicht nur geschmacklich die Vorliebe der Konsumierenden trifft, sondern auch bei der Kaufabsicht hohe Werte erzielt. Unterstützend bekommt Yakult Plus Pfirsich einen neuen farblich passenden orangenen Look, der für zusätzliche Aufmerksamkeit und Kaufimpulse am POS sorgt. Der prominente und auffällige Schriftzug „Erhöht die guten Bakterien im Darm“ ist direkt unter dem Markennamen platziert und verweist auf den Produktvorteil, den der tägliche Verzehr eines Fläschchens bietet. Jedes Fläschchen Yakult enthält mindestens 20 Milliarden aktive *L. casei* Shirota Bakterien, einem einzigartigen Bakterienstamm, von dem wissenschaftlich erwiesen ist, dass er den Darm lebend erreicht. Dort trägt er dazu bei, die Anzahl der guten Bakterien im Darm zu erhöhen. Die neue Pfirsichvariante enthält im Vergleich zu Yakult Original 70 % weniger Zucker und 33 % weniger Kalorien. Zudem ist sie reich an Vitamin C zur Unterstützung des Immunsystems[[1]](#footnote-2) und enthält als weiteres Plus Ballaststoffe.

**Reichweitenstarke Marketingkampagne sorgt für Aufmerksamkeit**

Unterstützt werden die Neuerungen im Geschmack und Verpackungsdesign durch eine kreative Marketingkampagne, die ab September 2024 sukzessive auf verschiedenen Kanälen ausgespielt wird. „Mit einem Mix bestehend aus TV, CTV, Online-Video, OOH, Paid Social, Print sowie den eigenen Yakult Kanälen werden durch die Marketingkampagne über 150 Millionen Mediakontakte erreicht. Hinzu kommen selbstverständlich Verkostungen, Zweitplatzierungen und POS-Maßnahmen“, erklärt Julia Weyerstraß, Marketing Managerin der Yakult Deutschland GmbH. Damit wird sowohl online als auch offline die neue Variante vorgestellt und Interesse geweckt.

**Bildmaterial**

|  |  |
| --- | --- |
| Ein Bild, das Text, Fertignahrung, Verpackung und Etikettierung, Essen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | **Bildunterschrift:** Yakult Plus Pfirsich im neuen orangefarbenen Look  **Dateiname:** Pressefoto\_Yakult Plus Pfirsich\_Verpackung.jpg (977 KB)  **Quellenangabe Foto:** Yakult Deutschland GmbH  **Nutzung:** Eine Veröffentlichung ist nur gestattet zur Illustration einer redaktionellen Berichterstattung über die Marke Yakult, Produkte der Yakult Deutschland GmbH oder die Yakult Deutschland GmbH. |
| Ein Bild, das Text, Flasche, Würzmittel, Essen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | **Bildunterschrift:** Neu: Yakult Plus Pfirsich  **Dateiname:** Pressefoto\_Yakult Plus Pfirsich.jpg (1.174 KB)  **Quellenangabe Foto:** Yakult Deutschland GmbH  **Nutzung:** Eine Veröffentlichung ist nur gestattet zur Illustration einer redaktionellen Berichterstattung über die Marke Yakult, Produkte der Yakult Deutschland GmbH oder die Yakult Deutschland GmbH. |
| Ein Bild, das Person, Kleidung, Jeans, Menschliches Gesicht enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | **Bildunterschrift:** Fruchtig-frischer Start in den Tag mit Yakult Plus Pfirsich  **Dateiname:** Pressefoto\_Yakult Plus Pfirsich\_Frau.jpg (2.033 KB)  **Quellenangabe Foto:** Yakult Deutschland GmbH  **Nutzung:** Eine Veröffentlichung ist nur gestattet zur Illustration einer redaktionellen Berichterstattung über die Marke Yakult, Produkte der Yakult Deutschland GmbH oder die Yakult Deutschland GmbH. |
|  | **Bildunterschrift:** Fruchtig-frischer Start in den Tag mit Yakult Plus Pfirsich  **Dateiname:** Pressefoto\_Yakult Plus Pfirsich\_Frau2.jpg (463 KB)  **Quellenangabe Foto:** Yakult Deutschland GmbH  **Nutzung:** Eine Veröffentlichung ist nur gestattet zur Illustration einer redaktionellen Berichterstattung über die Marke Yakult, Produkte der Yakult Deutschland GmbH oder die Yakult Deutschland GmbH. |

**Über das Unternehmen Yakult**

Der japanische Wissenschaftler Dr. Minoru Shirota forschte Anfang des letzten Jahrhunderts an der japanischen Universität Kyoto über die Wirkung der Darmbakterien auf die Gesundheit. Im Jahr 1930 gelang es ihm, ein Milchsäurebakterium mit einzigartigen Eigenschaften zu selektieren und zu kultivieren: *L. casei* Shirota. Das Besondere an diesen Shirota Bakterien ist, dass sie lebend den Darm erreichen, da sie besonders widerstandsfähig gegenüber Magen- und Gallensäuren sind, und dort die Anzahl guter Bakterien erhöhen.

Dr. Minoru Shirota gründete sowohl das Unternehmen Yakult als auch ein eigenes Forschungs-institut, das [Yakult Central Institute](http://institute.yakult.co.jp/index_en.php) in Tokio. Bis heute erforschen dort Wissenschaftler/-innen den Stamm *L. casei* Shirota und die Darmmikrobiota. Im Jahr 2005 wurde das erste europäische Yakult Forschungsinstitut im belgischen Gent eröffnet.

Weitere Informationen unter: [www.yakult.de](http://www.yakult.de).

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Candy Sierks, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel. 089 23 23 63 48, [sierks@kommunikationpur.com](mailto:krumpoch@kommunikationpur.com)

oder

Yakult Deutschland GmbH, Astrid Heißler, Forumstraße 2, 41468 Neuss, Tel. 02131 34 16 24, [pr@yakult.de](mailto:aheissler@yakult.de).

Sie finden uns auch auf [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/yakult-deutschland-gmbh/), [Facebook](http://www.facebook.com/YakultDeutschland), [Instagram](http://www.instagram.com/yakult_deutschland/) und [YouTube](https://www.youtube.com/channel/UC21NVJ2R29eqergbV3VrX3A).

1. Vitamin C trägt zur normalen Funktion des Immunsystems sowie zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. [↑](#footnote-ref-2)