

## PRESSEINFORMATION

### Yakult bringt Frühlingsgefühle ins Kühlregal

Eine Packungsedition im Kirschblütendesign lädt ab Mitte Februar zum Zugreifen ein

**Neuss, 31. Januar 2022 – Yakult zelebriert die in Japan so beliebte Zeit der Kirschblüte mit einer außergewöhnlichen temporären Packungsedition im Sakura-Design und sorgt damit für frischen Wind im Handel. Die schönen Kirschblüten-Illustrationen auf den Verpackungen steigern die Aufmerksamkeit und laden zum Zugreifen ein. Das Design wird ab Mitte Februar auf allen Packungen der drei Yakult-Varianten, Original, Light und Plus, zu sehen sein. Begleitet wird die Packungsedition über reichweitenstarke Kanäle, die zusammen mit der ganzjährigen 360°-Werbekampagne „Kleines Fläschchen auf großer Mission“ für zusätzliche Aufmerksamkeit sorgt.**

Die Kirschblüte (japanisch: Sakura) im Frühjahr ist eines der schönsten Naturschauspiele, die Japan zu bieten hat und wird dort mit Freunden und Familie gefeiert. Diese jahrhundertealte Tradition greift das japanische Unternehmen Yakult gerne auf und bringt passend zum Start die Umverpackungen der Yakult-Fläschchen im Sakura-Design (Kirschblüten-Design) in den Handel. Die Sakura-Edition wird dort bis Mai erhältlich sein.

Yakult, das hochwertige, fermentierte Magermilchgetränk mit Milliarden aktiver Shirota Milchsäurebakterien, zeichnet sich dadurch aus, dass die Shirota Bakterien lebend den Darm erreichen, da sie besonders widerstandsfähig gegenüber Magen- und Gallensäure sind.

#### Bildmaterial



**Bildunterschrift:** Yakult im Sakura-Design

**Dateiname:** Pressefoto\_Yakult\_Sakura-Design\_jpg (1249 KB)

**Quellenangabe Foto:** Yakult Deutschland GmbH

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung bis KW 17. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und Yakult Deutschland GmbH zu verwenden.



## Über 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. Dr. Minoru Shirota gründete sowohl das Unternehmen Yakult, als auch ein eigenes Forschungsinstitut, das Yakult Central Institute in Tokio. Bis heute erforschen dort Wissenschaftler 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, Christina Krumpoch, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel. 089 23 23 63 46,

[krumpoch@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:pr@yakult.de).

Sie finden uns auch auf [Facebook](#), [Instagram](#) und [YouTube](#).