

あなたをやみつきにする誘惑のアイス「Pâtiré」から
パティシエの工夫が詰まった味わい深いティラミス味が登場！

『Pâtiré（パティレ） 誘惑のティラミス』

2019年12月2日（月）より

全国のスーパー・コンビニエンスストアにて発売開始

メイトーブランドの協同乳業株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：後藤 正純）は、パティシエが監修した新商品「Pâtiré（パティレ）」シリーズより新商品『Pâtiré（パティレ） 誘惑のティラミス』を12月2日（月）より全国のスーパー・コンビニエンスストアにて発売いたします。



「Pâtiré（パティレ）」シリーズは、毎日手が伸びやみつきになってしまう味が自慢の、パティシエ監修のブランドです。パティシエ達それぞれの技術で、驚きと感動の味わいをお届けします。

今回発売する「Pâtiré（パティレ） 誘惑のティラミス」は、ココが決め手のマスカルポーネチーズ入りアイスと爽やかな酸味が特徴のクリームチーズ入りアイスとエスプレッソソース、ココアパウダーを絶妙なバランスに組み合わせて作り上げたティラミスアイスです。隠し味として、レモン果汁、フルーツブランデーのキルシュワッサーを使用することで、大人も楽しめるチーズアイスのココ、味わいを演出しました。つつい食べたくなるおいしさを追求したパティシエ監修のご褒美アイス、誘惑のティラミスを是非ご堪能ください。

Pâtiré シリーズブランドサイト：<https://www.meito.co.jp/patire/>

【商品概要】

商品名：Pâtiré（パティレ） 誘惑のティラミス
種類別：アイスマルク
内容量：120ml
保存温度：要冷凍（-18℃以下）
エネルギー：161kcal
発売地域：全国
希望小売価格：180円（税抜）
発売日：2019年12月2日（月）

【協同乳業 株式会社とは】

協同乳業株式会社は、昭和 28 年 12 月に「食のトップランナー」として創業し、以来 60 年以上お客様の立場に立った商品開発と、進取の気風を持った確かな技術力で数々のロングセラー商品を生み出してきました。昭和 30 年 3 月にはデンマークから輸入した機械で日本初の「アイスクリームバー」を、同年 8 月に日本初の「カッターチーズ」を発売開始。昭和 31 年 12 月には、スウェーデンからテトラパックマシンを輸入し、日本初の「テトラ牛乳」を生産開始。その他にも、生きた乳酸菌入りフローズンヨーグルト「銀世界」やホイップ済み冷凍クリーム、本格的な「カスタードプリン」の工業化、乳清飲料「ミルフル」、逆浸透圧原理（RO）を使った新タイプの牛乳、など様々な“日本初”のヒット商品を世の中に生み出してきました。また、平成 23 年 8 月には、世界で初めてプロバイオティクス※（ビフィズス菌 LKM512）を用いて哺乳類（マウス）の寿命を伸ばすことに成功し、その成果論文が米国の科学ジャーナルに掲載されました。これからも、自然の恵みを大切にし、健康で豊かな食文化の創造につとめていきます。

※腸内フローラのバランスを改善することにより人に有益な作用をもたらす生きた微生物

【会社概要】

会 社 名 : 協同乳業株式会社

代表取締役 : 後藤 正純

本社所在地 : 〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町 17-2

事 業 内 容 : 1. 牛乳、アイス、デザート、乳製品の製造、販売
2. 牛乳をもとにした素材事業など

企 業 U R L : <https://www.meito.co.jp/>

■ 商品に関するお客様お問い合わせ先

協同乳業株式会社 お客様相談室 0120-369817 (ミルクハ イーナ)