

2013年3月

～“デイリープレミアム®”アイスバー「PARM(パルム)」から新商品発売！～

こだわりブレンドの紅茶アイスクリーム & ミルク仕立てのホワイトチョコ 「PARM(パルム) ロイヤルミルクティー」

3月18日(月)より全国で新発売！

森永乳業は、“日常のちょっとした贅沢”を提供するアイスブランド「PARM(パルム)」から「PARM(パルム) ロイヤルミルクティー」を3月18日(月)より、全国で新発売いたします。

コクのあるアイスクリームを口どけの良いチョコレートでコーティングした「PARM(パルム)」は、“日常のちょっとした贅沢”を提供する“デイリープレミアム®”アイスバーとして2005年春に発売いたしました。

発売以来、「PARM(パルム)」は順調に売上を伸ばしており、2012年度は、メーカー出荷金額で前年同期比130%を超える見込みです。

この度新発売する「PARM(パルム) ロイヤルミルクティー」は2010年に期間限定で発売した商品ですが、当社で行った調査(※)において、「過去に発売した PARM(パルム)の中でもう一度発売して欲しいフレーバー」でNO.1となりました。

※2012年9月17日～2012年10月18日・当社調べ・25,082名

お客さまの“もう一度発売して欲しい”という声にお応えすると同時に、紅茶のブレンドやパッケージを改良し、一層おいしく仕上げ、新発売することといたしました。アッサムとケニアの2種類の茶葉を独自の割合でブレンドした紅茶アイスクリームを、口どけにこだわったホワイトチョコでコーティングしており、濃厚でコクのあるロイヤルミルクティーのような味わいを堪能していただけます。「PARM(パルム)」の特長であるコクのある味わいとなめらかな舌触りに加えて、味と香りのバランスがよく“濃厚な紅茶感”を味わえる「PARM(パルム) ロイヤルミルクティー」をお楽しみください。



1. 商品特長

紅茶アイスクリームをホワイトチョコで包んだアイスクリームバー。紅茶アイスクリームにはココの強いアッサムとケニアの茶葉を使用し、味と香りのバランスにこだわり独自の割合でブレンドしています。濃厚でココのあるロイヤルミルクティーのような味わいの紅茶アイスクリームと、ロドケのよいミルク仕立てのホワイトチョコの、ココのある味わいとなめらかな舌触りをお楽しみいただけます。

2. 商品概要

①商品名	PARM(パルム) ロイヤルミルクティー
②種類別	アイスクリーム
③内容量	55ml×6本
④主要ターゲット	20代女性、40-50代女性
⑤主要売場	CVS、スーパーマーケット
⑥発売日・地区	2013年3月18日(月)・全国
⑦保存方法	要冷凍(-18℃以下)
⑧包装形態	紙カルトン、ピロー包装
⑨カロリー	129kcal(1本当たり)
⑩希望小売価格	380円(税別)
⑪JANコード	4902720 101905

3. お問い合わせ先

森永乳業株式会社

冷菓事業部 いまふじ 今藤・檜橋 TEL 03-3798-0136
 広報部 見上・高橋 TEL 03-3798-0126

<お客さまからのお問い合わせ先>

お客さま相談室 フリーダイヤル 0120-082-749

<森永乳業ホームページ> <http://www.morinagamilk.co.jp>

<「PARM(パルム)」ホームページ> <http://parm-ice.jp/>

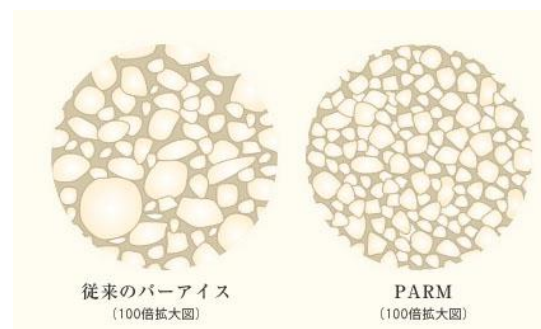
以上

参考資料

「PARM(パルム)」のこだわり

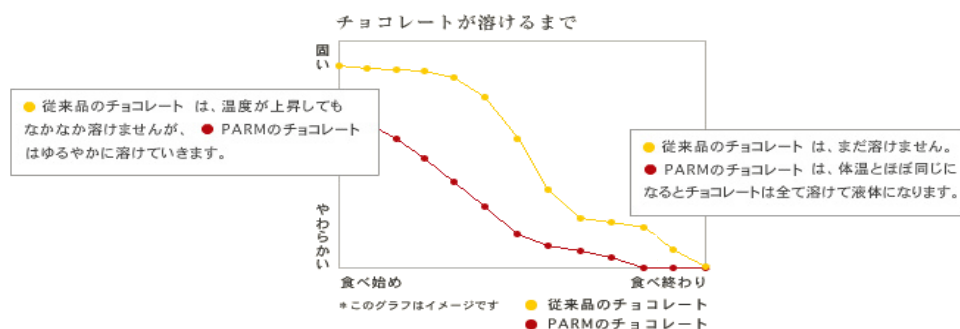
■その① なめらかさ

アイスクリームは凍結に時間をかけるほど組織の粒子は大きくなり、なめらかさが失われてしまいます。「PARM(パルム)」はアイスクリームを急速凍結させ、粒子が細かい状態で仕上がるため、口当たりの良いなめらかなアイスクリームに仕上がります。



■その② ロドけ

一般的なチョコレートアイスクリームバーは、チョコレートがパリパリしており、食べる時にはがれ落ちたり、口の中でアイスクリームが先に溶けチョコレートが残ることがあります。「PARM(パルム)」のチョコレートは、体温と同じ温度で液状になるように融点をコントロールしており、口に含むとアイスクリームと溶け合い、またチョコレートがはがれにくいいため、最後までチョコレートとアイスクリームを同時に楽しめます。



■その③ コクのある味わい

アイスクリームには、乳業会社ならではの、脱脂濃縮乳やクリームなどを使用しています。さらに、脂肪分などを微細分化し、均質化したり、空気を取り込みながら攪拌することで、なめらかでコクのある味わいのアイスクリームを実現しています。

※売上推移



2011 年度は年間出荷額が 100 億を超え、発売初年度と比較し約 6 倍に伸長しています。

2012 年度は、初年度の約 8 倍となる見込みです。