

2014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！～

抹茶アイスクリーム×バニラアイスクリーム×ホワイトチョコのちょうどいいバランス 「PARM(パルム) 抹茶ラテ」

3月24日(月)より全国で新発売！

森永乳業は、「PARM(パルム)」ブランドから「PARM(パルム) 抹茶ラテ」を3月24日(月)より、全国で新発売いたします。

なめらかなアイスクリームを口どけの良いチョコでコーティングした「PARM(パルム)」は、“平日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)」はメーカー出荷金額ベースで毎年売上が伸長しており、発売初年度と比較し約8倍になりました。

「PARM(パルム)」がたくさんの方々にご好評いただいている理由の一つとして、「PARM(パルム)」のコンセプトであるデイリープレミアム®、“平日のちょっとした贅沢”を生活に取り入れている方が多いという背景が挙げられます。当社で定期的に行っている「平日の贅沢に関する調査(※)」によると、「平日にちょっとした贅沢を実践したことがある」と答えた人は50.2%と半数を超える結果となりました。また、「今後、平日のちょっとした贅沢が増加、変わらない」と回答した人は71.9%と7割を超え、今後忙しい平日の中にちょっとした贅沢を上手に取り入れる機運がより一層高まっていくと考えられます。 ※ 2013年3月・インターネット調査・20～60代1,000名(男女各500名)

新商品「PARM(パルム) 抹茶ラテ」は、濃厚でコクのある抹茶ラテのような味わいを堪能できるアイスクリームバーです。うずまきのように混ざり合う抹茶アイスクリームとバニラアイスクリームをホワイトチョコで包み込みました。抹茶アイスクリームは旨み溢れる抹茶と苦味の効いた抹茶を独自にブレンドし、抹茶の風味と香りのバランスにこだわりました。バニラアイスクリームは緻密な組織で、なめらかな舌触りです。コーティングのホワイトチョコはミルク仕立てで、まろやかな味わいです。

抹茶アイスクリーム、バニラアイスクリーム、ホワイトチョコと3つの味わいが口の中で絶妙に混ざり合う、抹茶ラテのような味わいをぜひお楽しみください。



1. 商品特長

- ① うずまきのように混ざり合う抹茶アイスクリームとバニラアイスクリームをホワイトチョコでコーティングしたアイスクリームバーです。
- ② 抹茶アイスクリームは、旨み溢れる抹茶と苦みの効いた抹茶を独自の配合でブレンドしており、味と香りのバランスがよい抹茶の風味がお楽しみいただけます。
- ③ 抹茶アイスクリーム、バニラアイスクリームともに、きめの細かい緻密な組織であるため、なめらかな舌触りがお楽しみいただけます。
- ④ ホワイトチョコは、溶ける温度にこだわっているため口どけが良く、アイスクリームと同時に楽しみいただけます。

2. 商品概要

①商品名	PARM(パルム) 抹茶ラテ
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	SM、CVS
⑥発売日・地区	3月24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	130kcal(1本当たり)
⑩希望小売価格	380円(税別)
⑪JANコード	4902720 107235

3. お問い合わせ先

森永乳業株式会社

冷菓事業部 谷口・檜橋 TEL 03-3798-0134

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/>

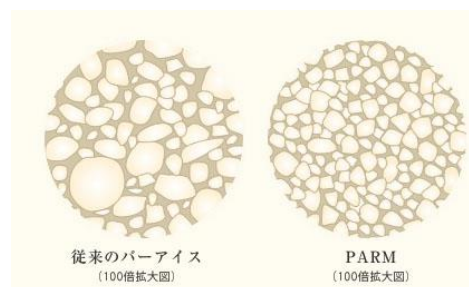
以上

参考資料

「PARM(パルム)」のこだわり

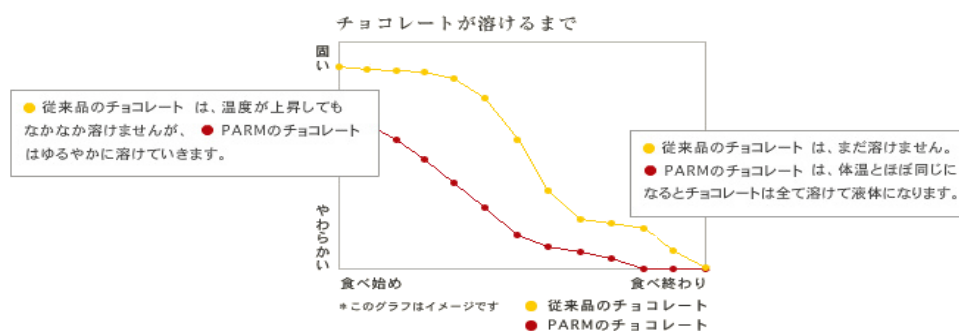
■その① なめらかさ

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 ロどけ

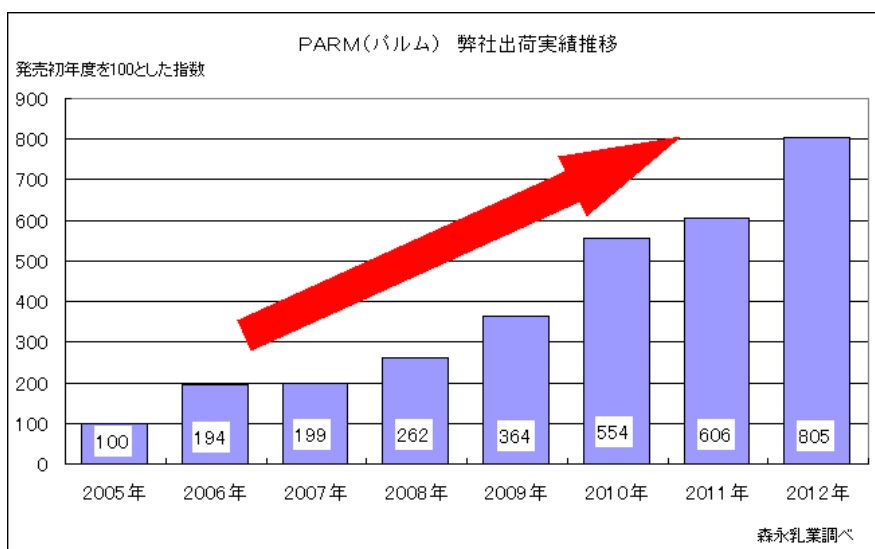
一般的なチョコレートアイスクリームバーは、チョコレートがパリパリしており、食べる時にはがれ落ちたり、口の中でアイスクリームが先に溶けチョコレートが残ることがあります。「PARM(パルム)」のチョコレートは、体温と同じ温度で液状になるように融点をコントロールしており、口に含むとアイスクリームと溶け合い、またチョコレートがはがれにくいいため、最後までチョコレートとアイスクリームを同時に楽しめます。



■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こだわりを持って選んだ脱脂濃縮乳やクリームなどを使用しています。さらに、こだわりの乳原料の脂肪分などを全体が均等になるよう微細分化し、空気を取り込みながららかき混ぜ凍らせることで、より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



2012年度は発売初年度と比較し、約8倍に伸ばしています。

以上