

2012年11月

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

本格的ないちごの味わいが贅沢に楽しめるアイスクリームバー  
**「PARM(パルム) ザ・ストロベリー」**

12月17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) ザ・ストロベリー」を12月17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®”アイスクリームバーとして2005年春に発売しました。

「PARM(パルム)」は発売以来、順調に売上を伸ばしており、2011年度は年間出荷金額が100億円を突破いたしました。2012年4～9月につきましても、前年同期比140%と伸ばしております。

その「PARM(パルム)」から、2010年度に発売し、ご好評いただいた「PARM(パルム) ザ・ストロベリー」をさらにおいしく仕上げ、新発売いたします。当社で行った調査(※)によると、「ストロベリーのアイスは甘いイメージだったが、さっぱりとしていて美味しい(30代・女性)」、「程よく酸味が効いていて、ちょっと本物のいちごみたいな感じがする(30代・女性)」をはじめ、同じような声を多数いただきました。そこで、「濃厚ないちごの味わい」と「いちごの程よい酸味が効いたさっぱりとした後味」を目指し、いちご果汁の使用量を従来品より10%増量し、より本物のいちご感を感じていただけるように仕上げしております。

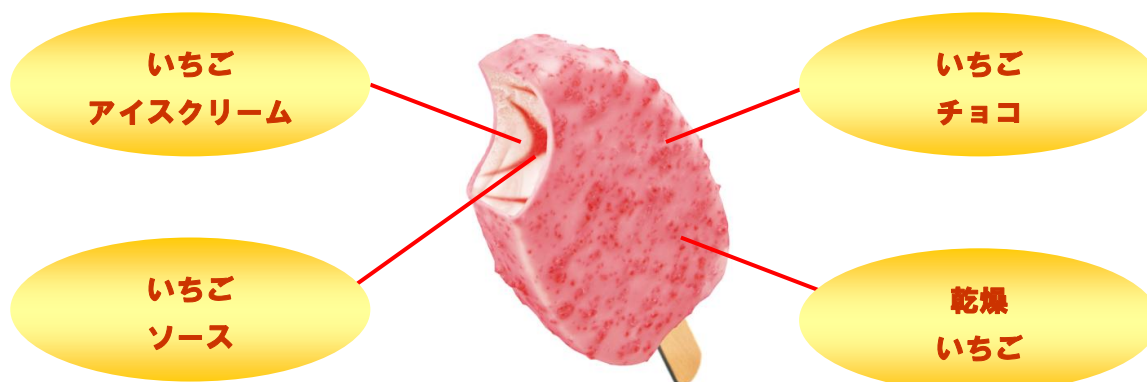
この度、発売する「PARM(パルム) ザ・ストロベリー」は、甘くコクのあるいちごアイスクリームの中に、少し酸味の効いたいちごソースを渦巻き状に入れ、乾燥いちごを混ぜ込んだいちごチョコで包んだ、しっとりとなめらかな舌触りのアイスクリームバーです。ひとくちで、いちごの甘み、酸味が口の中で混ざり合い、本格的ないちごの味わいをお楽しみいただけます。パッケージも手にした時からちょっとした贅沢感を味わえるようにあしらっております。是非、“日常のちょっとした贅沢”をお楽しみください。

※ 2011年6月 味覚・パッケージの定性調査評価 n=80



## 1. 商品特長

渦巻き状にいちごソースを入れたいちごアイスクリームに、乾燥いちごを混ぜ込んだいちごチョコでコーティングしたアイスクリームバー。いちご果汁を 34%使用しており、まるで本物のいちごのような甘みと酸味が味わえるのが特長です。いちご味のアイスクリーム・いちごソース・いちごチョコ・乾燥いちごが口の中で混ざり合い、いちごの濃厚な味わいと、「PARM(パルム)」ならではのなめらかな口どけをお楽しみいただけます。



## 2. 商品概要

|          |                        |
|----------|------------------------|
| ①商品名     | PARM(パルム) ザ・ストロベリー     |
| ②種類別     | アイスクリーム                |
| ③内容量     | 90ml                   |
| ④主要ターゲット | 20-30 代男女              |
| ⑤主要売場    | CVS、スーパーマーケット、一般小売店    |
| ⑥発売日・地区  | 2012 年 12 月 17 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    | 227kcal(1 本当たり)        |
| ⑩希望小売価格  | 180 円(税別)              |
| ⑪JAN コード | 4902720 100649         |

## 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・木下 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>

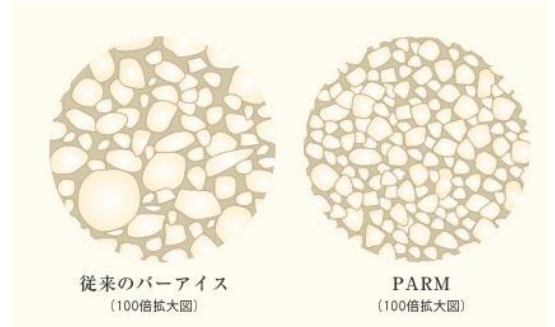
<「PARM(パルム)」ホームページ> <http://parm-ice.jp/>

以上

「PARM(パルム)」のこだわり

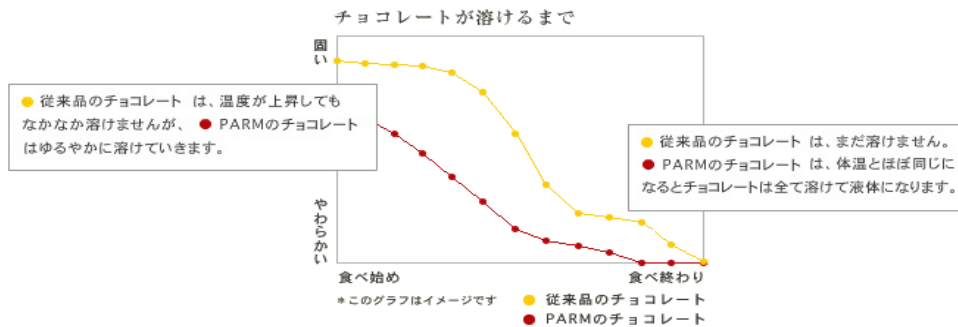
■その① なめらかさ

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

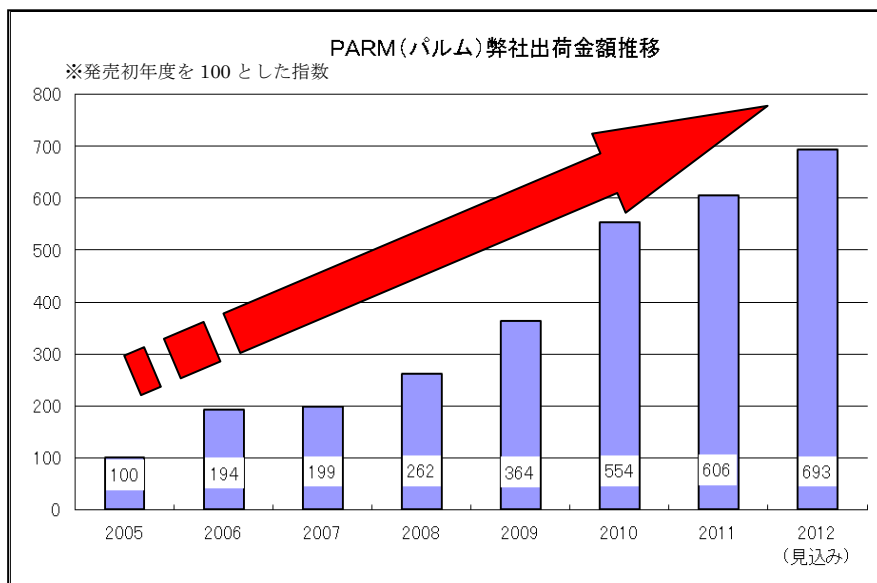
一般的なチョコレートアイスクリームバーは、チョコレートがパリパリしており、食べる時にはがれ落ちたり、口の中でアイスクリームが先に溶けチョコレートが残ることがあります。パルムのチョコレートは、体温と同じ温度で液状になるように融点をコントロールしており、口に含むとアイスクリームと溶け合い、またチョコレートははがれにくいいため、最後までチョコレートとアイスクリームを同時に楽しめます。



■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 年上半期も引き続き好調で、2012年度の見込みは初年度の約 7 倍となる予定です。