

2012年12月

PARM
なめらかな口どけ 上質の生 パルム

～2012年 年間販売本数「3億本」以上！(※1)～

「日本人1人あたり、年間2.3本」食べている(※2)

「1秒間に約10本」売れている

“デイリープレミアム®”アイスクリームバー「PARM(パルム)」



“日常のちょっとした贅沢”を提供するアイスクリームブランドである、森永乳業の「PARM(パルム)」は2012年1月～12月累計の販売本数が3億本を超える(※1)見込みです。この販売本数は、日本人1人あたり、年間2.3本食べている計算であり(※2)、1秒間に約10本売れている計算となります。また、3億本分の「PARM(パルム)」を積み上げると、その距離は北海道と沖縄の往復分以上の長さ(※3)になります！

※1 当社出荷ベース

※2 日本の総人口を127,799,000人とした場合(総務省統計局、平成23年10月1日現在)

※3 北海道・沖縄間を2,243.8kmとした場合(国土交通省国土地理院)、パルムの厚みはマルチタイプ1本18mm、1本入りタイプ20mm

なめらかで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年春に発売いたしました。発売以来、順調に売上を伸ばし、2012年1月～12月累計のメーカー出荷金額では、前年同期比135%を見込んでおります。

2012年の3月、4月には、1本入りタイプの「PARM(パルム) チョコレート&チョコレート」、「PARM(パルム) アーモンド&チョコレート」を発売し、1本入りタイプのラインナップを拡充いたしました。

そして、5月に、「PARM(パルム)」のコンセプトである“デイリープレミアム®”に、新たに“リゾート”の要素を取り入れた「PARM(パルム) ピュレコーティング オレンジ&バニラ」を新発売。食べていただいた方の7割以上から、「家で手軽にリゾート地に出かけたような、ちょっとした贅沢な気分を楽しめた」(※4)というご感想をいただきました。 ※4 2012年6月 当社調べ n=620

また、9月には本格的な抹茶の味わいを追及した「PARM(パルム) 抹茶」、12月には本格的ないちごの味わいが楽しめる「PARM(パルム) ザ・ストロベリー」を発売いたしました。現在6本入りのマルチパックタイプ、1本入りタイプを合わせて12種類販売しております。

「PARM(パルム)」のこだわりである「なめらかさ、口どけ、コク」は守りつつ、多様化するお客さまのニーズにお応えできるよう、ラインナップを拡充してきたことで、より多くのお客さまからご支持をいただいております。今後もお客さまにご満足していただけるように商品を発売してまいりますので、ぜひともご期待ください。

【お問い合わせ先】

森永乳業株式会社 冷菓事業部 いままじ 今藤・蓮沼 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) チョコレート



内容量:55ml×6本
 保存方法:要冷凍(-18℃以下)
 カロリー:149kcal(1本あたり)
 希望小売価格:380円(税別)

PARM(パルム) バニラホワイトチョコ



内容量:55ml×6本
 保存方法:要冷凍(-18℃以下)
 カロリー:134kcal(1本あたり)
 希望小売価格:380円(税別)

PARM(パルム) ストロベリー



内容量:55ml×6本
 保存方法:要冷凍(-18℃以下)
 カロリー:126kcal(1本あたり)
 希望小売価格:380円(税別)

PARM(パルム) カフェモカ



内容量:55ml×6本
 保存方法:要冷凍(-18℃以下)
 カロリー:140kcal(1本あたり)
 希望小売価格:380円(税別)

PARM(パルム) アーモンド&チョコレート



内容量:58ml×6本
 保存方法:要冷凍(-18℃以下)
 カロリー:171kcal(1本あたり)
 希望小売価格:500円(税別)

PARM(パルム) ピュレコーティング オレンジ&バニラ



内容量:60ml×6本
 保存方法:要冷凍(-18℃以下)
 カロリー:86kcal(1本あたり)
 希望小売価格:500円(税別)

PARM(パルム) チョコレート(1本入り)



内容量:90ml
 保存方法:要冷凍(-18℃以下)
 カロリー:232kcal(1本あたり)
 希望小売価格:120円(税別)

PARM(パルム) チョコレート&チョコレート(1本入り)



内容量:90ml
 保存方法:要冷凍(-18℃以下)
 カロリー:239kcal(1本あたり)
 希望小売価格:120円(税別)

PARM(パルム) アーモンド&チョコレート(1本入り)



内容量:90ml
 保存方法:要冷凍(-18℃以下)
 カロリー:265kcal(1本あたり)
 希望小売価格:150円(税別)

PARM(パルム) ピュレコーティング オレンジ&バニラ
(1本入り)

内容量:85ml
 保存方法:要冷凍(-18℃以下)
 カロリー:120kcal(1本あたり)
 希望小売価格:150円(税別)

PARM(パルム) 抹茶(1本入り)



内容量:90ml
 保存方法:要冷凍(-18℃以下)
 カロリー:207kcal(1本あたり)
 希望小売価格:180円(税別)

PARM(パルム) ザ・ストロベリー(1本入り)



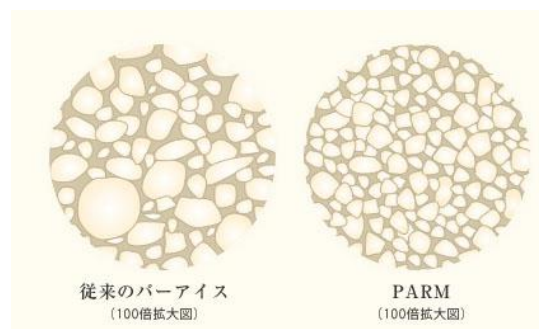
内容量:90ml
 保存方法:要冷凍(-18℃以下)
 カロリー:227kcal(1本あたり)
 希望小売価格:180円(税別)

参考資料

「PARM(パルム)」のこだわり

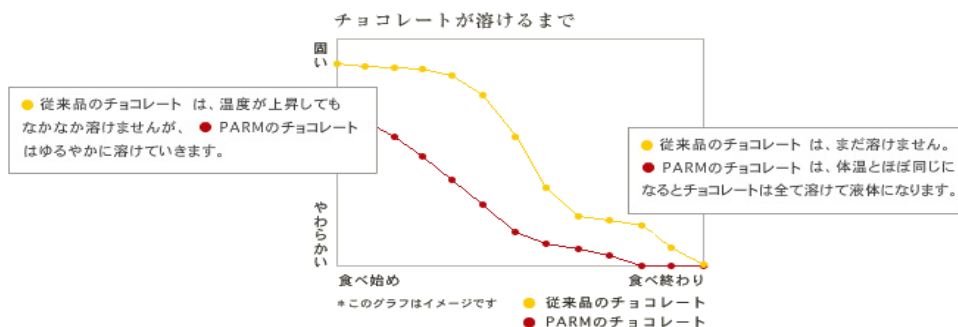
■その① なめらかさ

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

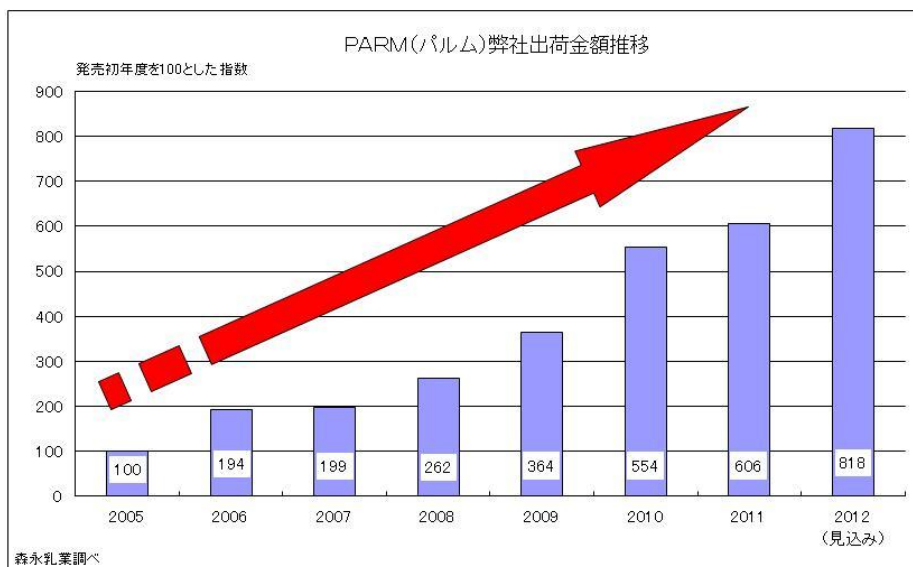
一般的なチョコレートアイスクリームバーは、チョコレートがパリパリしており、食べる時にはがれ落ちたり、口の中でアイスクリームが先に溶けチョコレートが残ることがあります。「PARM(パルム)」のチョコレートは、体温と同じ温度で液状になるように融点をコントロールしており、口に含むとアイスクリームと溶け合い、またチョコレートがはがれにくいいため、最後までチョコレートとアイスクリームを同時に楽しめます。



■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、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。