

2013年2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！～
バニラアイスクリームとホワイトチョコの“濃厚なミルク感”
「PARM(パルム) ホワイトリッチミルク」

3月4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) ホワイトリッチミルク」を3月4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。

「PARM(パルム)」がご好評いただいている要因として、「PARM(パルム)」のキーワードであるデイリープレミアム、“日常のちょっとした贅沢”を取り入れている人が増えているという背景が挙げられます。当社で行った調査(※1)によると、2012年10月時点で「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69%。2012年3月の調査(※2)時の、62%と比較すると、約半年で「7ポイント」も増加しており、「忙しい毎日にちょっとした贅沢を上手に取り入れることで有意義に過ごしたい」という傾向は今後も高まると考えられます。

※1 2012年10月・インターネット調査・20～60代500名(男女各250名)

※2 2012年3月・インターネット調査・20～60代1,000名(男女各500名)

この度、新発売する「PARM(パルム) ホワイトリッチミルク」は、濃厚なバニラアイスクリームをやさしい甘さの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。クリームとマスカルポーネを使用した、きめが細かく、“濃厚なミルク感”のあるバニラアイスクリームを、溶ける温度にこだわったホワイトチョコで包みました。相性抜群なバニラアイスクリームとホワイトチョコの濃厚でミルク感あふれるまろやかな味わいと、「PARM(パルム)」特有のなめらかな口どけをお楽しみください。



1. 商品特長

クリームとマスカルポーネを使用した乳脂肪分 11%の濃厚なバニラアイスクリームを、やさしい甘さのホワイトチョコで包んだアイスクリームバー。口あたりのなめらかさが特長のバニラアイスクリームを、溶ける温度にこだわったホワイトチョコでコーティングしています。

「PARM(パルム)」ならではのなめらかな口どけとともに、バニラアイスクリームとホワイトチョコのまろやかな味わいをお楽しみいただけます。

2. 商品概要

①商品名	PARM(パルム) ホワイトリッチミルク
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 代男性
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	2013年3月4日(月)・全国
⑦保存方法	要冷凍(-18℃以下)
⑧包装形態	ピロー包装
⑨カロリー	225kcal
⑩希望小売価格	120 円(税別)
⑪JAN コード	4902720 102070

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・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/>

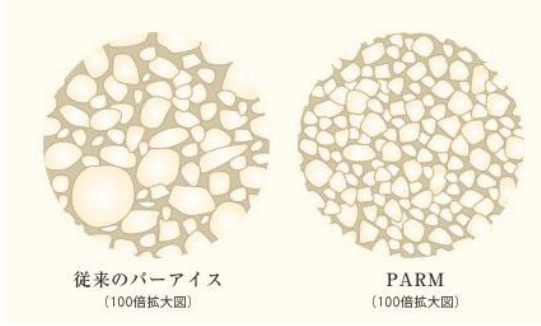
以上

参考資料

「PARM(パルム)」のこだわり

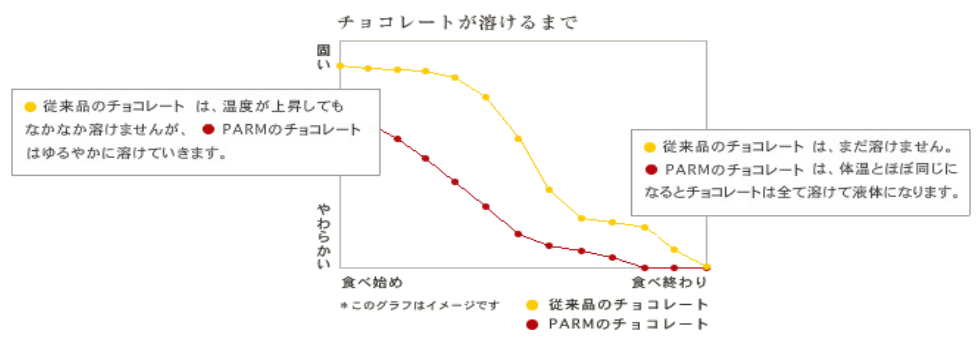
■その① なめらかさ

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

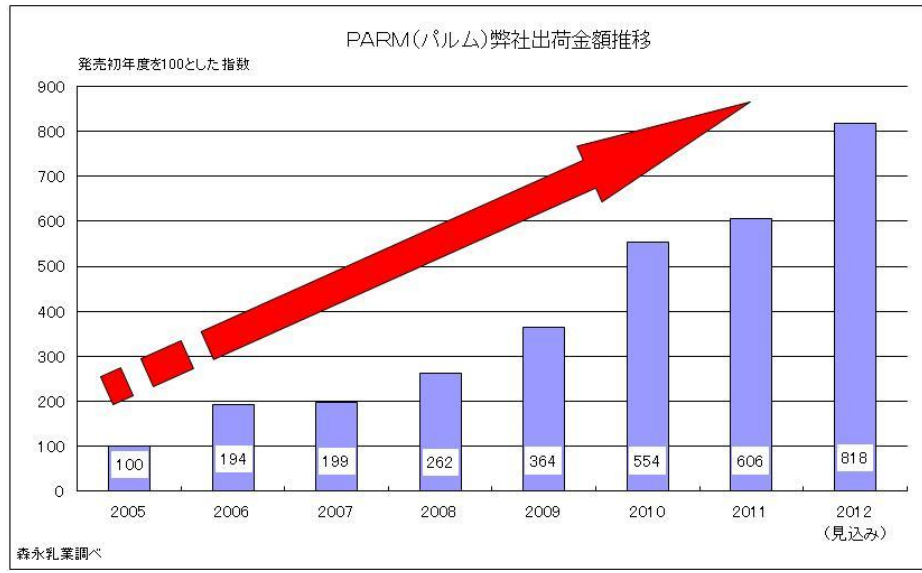
一般的なチョコレートアイスクリームバーは、チョコレートがパリパリしており、食べる時にはがれ落ちたり、口の中でアイスクリームが先に溶けチョコレートが残ることがあります。「PARM(パルム)」のチョコレートは、体温と同じ温度で液状になるように融点をコントロールしており、口に含むとアイスクリームと溶け合い、またチョコレートがはがれにくいいため、最後までチョコレートとアイスクリームを同時に楽しめます。



■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。