

2013年9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！～

## キャラメルチョコ×コーヒーアイスクリーム×バニラアイスクリームの絶妙なバランス 「PARM(パルム) キャラメル・マキアート」

9月23日(月)より全国で新発売！

森永乳業は、“平日のちょっとした贅沢”を提供するブランド「PARM(パルム)」から「PARM(パルム) キャラメル・マキアート」を9月23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、2012年度はメーカー出荷金額で前年比130%を超え、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、2013年3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50.2%と半数を超える結果となりました。また、「今後ちょっとした贅沢を実践する機会が増える、または変わらない」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)

このたび新発売となる「PARM(パルム) キャラメル・マキアート」は、濃厚でコクのあるキャラメル・マキアートのような味わいを堪能できるアイスクリームバーです。うずまき状に混ざり合う、香り高くほろ苦いコーヒーアイスクリームとなめらかで濃厚なバニラアイスクリームを口どけの良いキャラメルチョコで包みました。3つの味わいが絶妙に口の中で混ざり合い、キャラメル・マキアートのような味わいが楽しめます。



## 1. 商品特長

- ① うずまき状に混ぜる合うコーヒーアイスクリームとバニラアイスクリームにキャラメルチョコをコーティングしたアイスクリームバーです。
- ② コーヒーアイスクリームは、深煎りコーヒー豆を冷凍粉碎したパウダーと、ブラジル・グアテマラ・コロンビアの焙煎度合の異なるコーヒー豆を独自の配合でブレンドしたコーヒーエキスを使用しています。
- ③ コーヒーアイスクリーム・バニラアイスクリームともに、乳脂肪分 8%できめの細かい緻密な組織です。
- ④ ロどけが良く甘みの効いたキャラメルチョコを使用しています。

## 2. 商品概要

①商品名	PARM(パルム) キャラメル・マキアート
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	スーパーマーケット、CVS
⑥発売日・地区	9 月 23 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	128kcal(1 本当たり)
⑩希望小売価格	380 円(税別)
⑪JAN コード	4902720 105323

## 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>

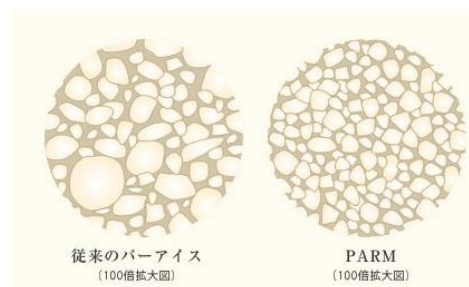
<「PARM(パルム)」ホームページ> <http://parm-ice.jp/>

以上

「PARM(パルム)」のこだわり

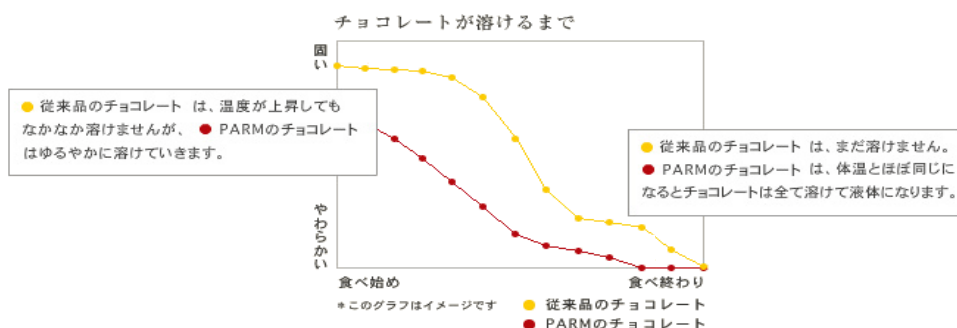
■その① なめらかさ

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

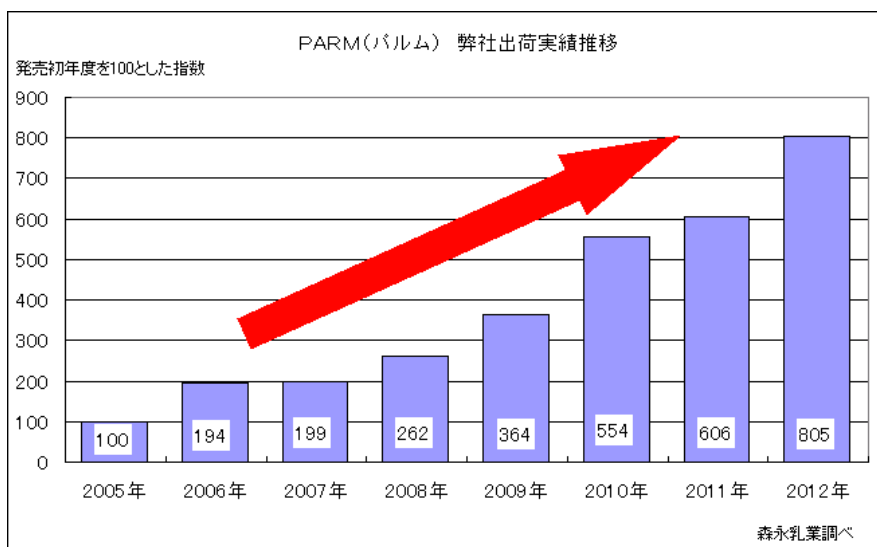
一般的なチョコレートアイスクリームバーは、チョコレートがパリパリしており、食べる時にはがれ落ちたり、口の中でアイスクリームが先に溶けチョコレートが残ることがあります。「PARM(パルム)」のチョコレートは、体温と同じ温度で液状になるように融点をコントロールしており、口に含むとアイスクリームと溶け合い、またチョコレートがはがれにくいいため、最後までチョコレートとアイスクリームを同時に楽しめます。



■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倍に伸長しています。