

2020年9月

宇治抹茶の芳醇な香りと旨みが引き立つ、より奥深い味わいへ

「MOW(モウ) 宇治抹茶」

10月5日(月)よりリニューアル発売

森永乳業は、“素材本来の、おいしさ。”を提供するアイスブランド「MOW(モウ)」シリーズより、「MOW(モウ) 宇治抹茶」を10月5日(月)から、全国でリニューアル発売いたします。

「MOW(モウ)」は、乳の“コク”をベースに、組み合わせる素材が持つ本来のおいしさを引き立たせた“素材重視派”のためのカップアイスです。

素材の個性を最大限引き出すために製法にもこだわり、乳化剤・安定剤を使用せず、“ラベルクリーン処方(※1)”で仕上げています。また、口の中で溶けだす素材の味や香りの奥深さを感じていただくために、なめらかでキメの細かいアイスを実現する独自の“低温急速フリージング製法”を採用しています。

※1 素材の味を引き出すために最低限の原料だけで製造するという当社の考え方の名称。

アイスクリーム市場では「和」フレーバーの人気の高まっており、年間で「和」フレーバーのアイスクリームを食べたことがある人は約9割に上ります。その中で「抹茶」フレーバーは、アイスクリームの好きなフレーバーランキングにおいても、長年の間バニラ・チョコに次いで3位に入っています(※2)。「MOW(モウ) 宇治抹茶」は、2019年度の売上で前年比115%(※3)とご好評をいただいておりますが、この度、「より素材本来のおいしさを引き立たせた味わい」へとリニューアルいたします。

※2 出典 日本アイスクリーム協会「アイスクリーム白書2019」

※3 出典:インテージ SRI アイスクリーム市場(全国)2019年4月~2020年3月 累計販売金額

「MOW(モウ) 宇治抹茶」は、京都で元禄元年創業の老舗、丸久小山園の宇治抹茶を100%使用しています。2種類の抹茶をブレンドして使用しており、今回のリニューアルでは旨みが強い抹茶原料の使用率を増やすことにより、芳醇な余韻を引き立たせました。

ぜひ、新しくなった「MOW(モウ) 宇治抹茶」をお召し上がりいただき、宇治抹茶の素材本来の味わいをご堪能ください。



1. 商品特長

<MOW(モウ)シリーズ共通>

- ① 乳の“コク”をベースに、組み合わせる素材が持つ“個性あるおいしさ”を活かした味わいが楽しめるカップアイスです。
- ② 素材の個性を最大限引き出すために、乳化剤・安定剤を使用せず“ラベルクリーン処方(※1)”で仕上げています。
- ③ 口の中で溶けだす素材の味や香りの奥深さを感じていただくために、なめらかでキメの細かいアイスを実現する独自の“低温急速フリージング製法”を採用しています。
- ④ “素材本来の、おいしさ。”という商品コピーから、素材にこだわり、そのおいしさを引き立たせるよう丁寧に作ったアイスであることを伝えていきます。

<「MOW(モウ) 宇治抹茶」>

- ① 京都で元禄元年創業の老舗、丸久小山園の宇治抹茶を100%使用しています。
- ② 2種類の抹茶をブレンドして使用しており、今回のリニューアルでは旨み強い抹茶原料の使用率を増やすことにより、芳醇な余韻を引き立たせました。

2. 商品概要

① 商品名	MOW(モウ) 宇治抹茶
② 種類別/名称	アイスマルク
③ 内容量	140ml
④ 主要ターゲット	30~40代女性
⑤ 主要売場	量販店、コンビニエンスストア、一般小売店
⑥ 発売日・地区	10月5日(月)・全国
⑦ 保存方法	要冷凍(-18℃以下)
⑧ 包装形態	紙カップ、紙シール蓋、紙スリーブ
⑨ カロリー	209kcal
⑩ 希望小売価格	140円(税別)
⑪ JANコード	4902720 129435

<参考> 商品ラインアップ

MOW

*10月5日時点 4品共通 内容量:140ml
希望小売価格:140円(税別)

RENEWAL

MOW
PRIME

*10月5日時点 内容量:140ml
希望小売価格:160円(税別)



**MOW(モウ)
バニラ**

プレミアムアイスクリームでも使われる、国産の脱脂濃縮乳や生クリームといった乳原料を使用した、濃厚でコクのあるバニラアイスです。口に入れた時のなめらかさとコクをアップし、キレのある甘さに改良することで、それぞれの素材が持つ本来のおいしさをより引き立たせました。



**MOW(モウ)
エチオピアモカコーヒー**

エチオピアモカを100%使用し、芳醇な香りが特長の中煎りコーヒーを増量することで、華やかな風味を引き立たせました。2019年のジャパンバリスタチャンピオンシップにおいて優勝した石谷貴之氏に監修いただき、コーヒーとミルクのおいしさが引き立つ絶妙なバランスを追求しました。



**MOW(モウ)
宇治抹茶**

京都で元禄元年創業の老舗、丸久小山園の宇治抹茶を100%使用しています。2種類の抹茶をブレンドして使用しており、今回のリニューアルでは旨み強い抹茶原料の使用率を増やすことにより、芳醇な余韻を引き立たせました。



**MOW(モウ)
クラシックソルティー
キャラメル**

奥深さのあるキャラメル味が楽しめる秋冬の限定商品です。ほどよい苦みとコクのあるキャラメルペーストと焦がし感のあるキャラメルシロップを使用した、味わい深いキャラメルアイスに仕上げました。また、旨みが特長のイタリア・シチリア島産岩塩をアクセントとして加え、キャラメルの旨みを引き立たせました。



**MOW PRIME
(モウ プライム)
北海道十勝あずき**

濃厚なミルクアイスの中心に厳選素材のあずき餡を加えた贅沢な一品です。ミルクアイスにはれん乳をたっぷり混ぜ込み、濃厚でコク深い味わいに仕上げました。あずき餡には北海道十勝産のあずきを使用し、厳選した塩をアクセントに加えることであずきの風味と甘みを引き立たせました。

3. お問い合わせ先

森永乳業株式会社

広報 IR 部

佐藤

TEL 03-3798-0126

冷菓マーケティンググループ

柳迫・平安

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

森永乳業ウェブサイト

<https://www.morinagamilk.co.jp/>

MOW(モウ)ブランドサイト

<https://mow-ice.jp>

以上