



NEWS RELEASE

かがやく“笑顔”のために
森永乳業株式会社
〒108-8384 東京都港区芝5-33-1

2018年6月

「ピノ」史上最高のカカオ分！
濃厚で華やかな香りのひと粒で心ときめく魅惑のご褒美アイス

「ピノ トリュフショコラ」

7月2日(月)より全国にて期間限定で新発売

森永乳業株式会社は、ロングセラーブランド「ピノ」シリーズから、新商品「ピノ トリュフショコラ」を、7月2日(月)より全国にて期間限定で新発売いたします。

「ピノ」は1976年に発売した、なめらかなアイスとロどけのよいチョコが口の中で絶妙なバランスで溶け合うひとロタイプのアイスです。発売から40年以上のロングセラー商品として多くのお客さまよりご愛顧をいただいております。

新商品「ピノ トリュフショコラ」は、過去の「ピノ」シリーズの中でカカオ分が最も高く、香り高い濃厚なチョコレートアイスで、なめらかなロどけのチョコでコーティングしたひとロタイプのアイスです。フローラルな香りのエクアドル産カカオを低温焙煎したカカオマス(※)を使用したチョコレートアイスで、フルーティーで香り高いドミニカ産カカオのカカオマスを使用したチョコでコーティングし、まるで生チョコのようなねっとりなめらかな食感のチョコレートアイスに仕上げました。自分へのご褒美アイスや、大切な方へのちょっとした贈り物として、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。

※カカオマス:カカオ豆を焙煎して細かくすりつぶし、ペースト状にしたもの

ぜひ、「ピノ トリュフショコラ」をお召しあがりいただき、カカオの華やかな香りが広がるぜいたくなひと粒をご堪能ください。



1. 商品特長

- ①香り高い濃厚なチョコレートアイスをカカオ感のあるなめらかな口どけのチョコでコーティングした一口タイプアイスです。
- ②まるで生チョコのようなねっとりなめらかな食感で、「ピノ」シリーズの中でカカオ分が最も高いチョコレートアイスです。
- ③チョコレートアイスは、フローラルな香りが特長のエクアドル産カカオを低温焙煎したカカオマスを使用しています。
- ④コーティングチョコは、フルーティーで香り高いアロマが口の中に広がる、ドミニカ産カカオのカカオマスを使用しています。

2. 商品概要

| | |
|----------|--------------------|
| ①商品名 | ピノ トリュフショコラ |
| ②種類別 | アイスクリーム |
| ③内容量 | 10ml×6粒 |
| ④主要ターゲット | 20～30代女性 |
| ⑤主要売場 | CVS、SM、一般小売店 |
| ⑥発売日・地区 | 7月2日(月)・全国 |
| ⑦保存方法 | 要冷凍(−18℃以下) |
| ⑧包装形態 | 外装フィルム、紙カルトン、樹脂トレー |
| ⑨カロリー | 36kcal/1粒当たり |
| ⑩希望小売価格 | 160円(税別) |
| ⑪JANコード | 4902720 134071 |

3. お問い合わせ先

森永乳業株式会社 冷菓マーケティンググループ 馬淵・平安 TEL 03-3798-0134
広報 IR 部 鬼塚・渡辺 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
<森永乳業ウェブサイト> <http://www.morinagamilk.co.jp>
<「ピノ」ブランドサイト> <http://www.pinoice.com>
<「ピノ アーモンドファンクラブ」サイト> <http://www.pinoice.com/almond>

以上