

2021年4月

**世界が認めた三ツ星のкок！カップアイス「MOW(モウ)」シリーズが
 iTi(国際味覚審査機構)^(※1) **優秀味覚賞 三ツ星受賞**
 バニラ・宇治抹茶・エチオピアモカコーヒーの定番3フレーバーすべてで受賞！**

森永乳業のカップアイス「MOW(モウ)」シリーズは、このたび iTi(国際味覚審査機構)^(※1)が実施する食品や飲料の味覚と品質を国際的に評価するコンテストにおいて、定番のフレーバーとして販売する「バニラ」・「宇治抹茶」・「エチオピアモカコーヒー」の3つすべてで“極めて優秀”と認められた商品に贈られる「優秀味覚賞 三ツ星」を受賞しました。

※1 iTi: International Taste & Quality Instituteの略。世界中の味覚的に優れた食品および飲料品の審査、表彰、プロモーションを行う世界有数の独立機関。詳細は2頁目参照。

近年、おうちで過ごす時間の楽しみ方として「食」の見直しが行われています。外食が減り、家での食事時間が増えたことにより、「自分や家族に良質なものを手頃な価格で選びたい」、「食にまつわる時間を充実させたい」という志向が、新しい価値観として定着しつつあります。

「MOW(モウ)」は、乳の“кок”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。選定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^(※2)”で仕上げています。また、口の中で混ざり合う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“低温急速凍結製法”を採用しています。

※2 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。

これからも「MOW(モウ)」は、こだわり抜いた素材と製法により、世界が認めた三ツ星のкок深い味わいと、手軽に贅沢なものを味わえる幸せをお届けいたします。

世界的な評価をいただいたことを励みに、本物の満足感を味わえるカップアイスとして、お客さまに選ばれ続ける存在であるよう、努めてまいります。



■iT「優秀味覚賞」について

iTi(国際味覚審査機構)は、食品や飲料品の味覚と品質を国際的に評価する世界有数の独立機関です。審査員は、ヨーロッパで最も著名な飲食関連協会所属の200人以上のシェフとソムリエで構成されています。審査は、目隠し方式、他との協議なしで5項目(製品の第一印象、外観、香り、食感、味・後味)について行われます。

★★★★	Superior Taste Award (極めて優秀) 総合評定 90%以上
★★★	Superior Taste Award (特記に値する) 総合評定 80%以上~90%未満
★★	Superior Taste Award (美味しい) 総合評定 70%以上~80%未満

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(※2)”で仕上げています。
- ③口の中で混ざり合う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“低温急速凍結製法”を採用しています。

<MOW(モウ) バニラ>

国産の脱脂濃縮乳や生クリームといった乳原料、ミルク、卵、バニラなどバニラアイスを構成する素材にこだわった、濃厚でコクのあるバニラアイスです。

<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、旨み強い抹茶の芳醇な余韻がお楽しみいただけます。

<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の華やかな風味がお楽しみいただけます。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いています。

2. 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 ✉ pr@morinagamilk.co.jp
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

<商品ラインアップ>

*4月12日時点 4品共通 内容量:140ml 希望小売価格:140円(税別)



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。素材が持つ本来のおいしさが堪能できる。



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。2種類の抹茶をブレンドして使用しており、旨み強い抹茶の芳醇な余韻が楽しめる。



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の華やかな風味が楽しめる。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監修。



甘熟いちご練乳

甘く熟したいちご果汁と練乳を使用したいちごアイス。練乳は、深いコクのある「森永ミルク 加糖れん乳」を使用。世代を問わず愛されるいちご練乳の味わいが楽しめる。