

パリパリ食感にこだわった本格ブリュレアイス

『BRULEE(ブリュレ)』

～4月17日(月)より全国で順次発売～

オハヨー乳業株式会社（本社：岡山県岡山市中区、社長：野津基弘）は、パリパリ食感にこだわった本格ブリュレアイス『BRULEE(ブリュレ)』を4月17日(月)より全国で順次発売します。本商品は、パリパリした食感で程よい苦味のある焼き目が、濃厚でなめらかなミルクアイスの美味しさを引き立てるプレミアムアイスクリームです。



写真はイメージです。

■本物のブリュレの焼き目・パリパリ食感にこだわったプレミアムアイス『BRULEE(ブリュレ)』

濃厚なクリームとほろ苦い焼き目が絶妙なバランスの人気スイーツ「クレーム・ブリュレ」を基に開発したアイスクリームです。

クレーム・ブリュレは、特徴である表面のパリパリした食感を長時間維持することができないため、日本を含めて世界でも専門店でのみ※食べることができるスイーツでした。商品化に向けて、「パリパリした食感を長期間維持する製法（特許出願中）」「焼成技術（特許出願予定）」の2つの技術を開発。「目で見て」「スプーンで割って」「食べて」楽しめる商品です。

※ソースで風味を模したものの、表面を別添でつけたものは除く。

◆ポイント①…焼き目

砂糖がふりかけられた天面を特許出願中の独自製法で加熱し、ブリュレ独特の焼き目を再現しました。

◆ポイント②…アイスクリーム

厳選した乳原料を贅沢に使用した濃厚なミルクアイス。ほろ苦い焼き目がアイスのおいしさをさらに引き立たせ、最後まで飽きずに食べることができます。

◆ポイント③…食感

こんがりキャラメリゼされた焼き目は、パリパリした食感が楽しめます。



■開発者コメント

アイスクリームには複数のメーカー・産地から選び抜いた乳原料を贅沢に使用しています。使用している生クリームは通常使用している生クリームより、熱履歴の少ない生クリームを使用しているため、乳の濃厚なコクを感じながらも、後口すっきりに仕上げています。また、アイスクリームをより低い温度まで冷却して製造することで、なめらかな食感に仕上げています。

表面のキャラメリゼに使用する砂糖は、風味・食感・焼色などを基準に最もおいしく・おいしそうに見える糖を約20種類から選び抜き、複数ブレンドして使用しています。キャラメリゼのパリパリした食感を長期間維持する製法・焼成技術は特許出願中（予定）の独自技術です。

■商品情報

商品名: BRULEE(ブリュレ)

種別: アイスクリーム

成分: 無脂乳固形分11.0%、乳脂肪分16.5%、卵脂肪分0.9%

内容量: 104ml

価格: オープンプライス

発売日: 2017年4月17日（月）

販売先: CVS・量販店

保存方法: 要冷凍（-18℃以下）

