

## 2種のチョコアイスが織りなす、やみつきな味わい 五感をくすぐるパティシエ監修のプチ贅沢アイス 『Pâtiré (パティレ) 誘惑のチョコ』

2020年9月21日(月)より  
全国のスーパー・コンビニエンスストアにて発売開始

メイトーブランドの協同乳業株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:後藤 正純)は、本物のパティシエが監修した、毎日手が伸びるやみつきアイス「Pâtiré (パティレ)」シリーズより、新商品「Pâtiré (パティレ) 誘惑のチョコ」を9月21日(月)より全国のスーパー・コンビニエンスストアにて発売いたします。



Pâtiré シリーズブランドサイト: <https://www.meito.co.jp/patire/>

「Pâtiré (パティレ)」シリーズは、本物のパティシエが監修した、毎日手が伸びるやみつきアイスシリーズです。パティシエ達それぞれの技術で、他のアイスとは違う“深み”や“技”をご提供いたします。

今回発売する「Pâtiré (パティレ) 誘惑のチョコ」は、2種のチョコアイスが織りなす、口どけ、味の変化、やみつき食感が特徴のアイスです。まず、味の中核であるミルクチョコアイスは、どしりとした食感と、舌に残る甘い味わいが満足感をかき立てます。そして対となるビターチョコは軽やかな口どけを表現しており、チョコの香りを感じながらも後に苦さが残らない絶妙なバランスに仕上げ、程よいアクセントとしてミルクチョコを引き立てます。さらに、チョコレートリキュールを足すことで、よりチョコのまろやかさを感じられるようになり、深い味わいを生み出しています。

## 【商品概要】

商 品 名 : Pâtiré (パティレ) 誘惑のチョコ  
種 類 別 : ラクトアイス  
内 容 量 : 120ml  
保 存 温 度 : 要冷凍 (-18℃以下)  
エ ネ ル ギ ー : 152kcal  
発 売 地 域 : 全国  
希 望 小 売 価 格 : 140 円 (税抜)  
発 売 日 : 2020 年 9 月 21 日 (月)

## 【協同乳業 株式会社とは】

協同乳業株式会社は、昭和 28 年 12 月に「食のトップランナー」として創業し、以来 60 年以上お客様の立場に立った商品開発と、進取の気風を持った確かな技術力で数々のロングセラー商品を生み出してきました。昭和 30 年 3 月にはデンマークから輸入した機械で日本初の「アイスクリームバー」の生産を開始、昭和 35 年には日本初の当たりつきアイス「ホームランバー」を発売し、今年 60 周年を迎えました。昭和 31 年 12 月には、スウェーデンからテトラパックマシンを輸入し、日本初の「テトラ牛乳」を生産開始。その他にも、本格的な「カスタードプリン」の工業化など様々な“日本初”のヒット商品を世の中に生み出してきました。また、平成 23 年 8 月には、世界で初めてプロバイオティクス※（ビフィズス菌 LKM512）を用いて哺乳類（マウス）の寿命を伸ばすことに成功し、その成果論文が米国の科学ジャーナルに掲載されました。平成 28 年 3 月には乳業界初の交流高電界殺菌法を用いた「農協牛乳」を関東エリアで発売し、令和 2 年 3 月より東海エリアへ拡大しています。これからも、自然の恵みを大切に、健康で豊かな食文化の創造につとめていきます。

※腸内フローラのバランスを改善することにより人に有益な作用をもたらす生きた微生物

## 【会社概要】

会 社 名 : 協同乳業株式会社  
代表取締役 : 後藤 正純  
本社所在地 : 〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町 17-2  
事 業 内 容 : 1. 牛乳、アイス、デザート、乳製品の製造、販売  
2. 牛乳をもとにした素材事業など  
企 業 U R L : <https://www.meito.co.jp/>

### ■商品に関するお客様お問い合わせ先

協同乳業株式会社 お客様相談室 0120-369817 (ミルクハ イーナ)