

ちょっと大人な「なめプリ」新フレーバーが登場
ほろ苦い焦がしキャラメルソースとなめらかプリンが絶妙のバランス
『メイトーのなめらかプリン 焦がしキャラメルソース』

2020年10月5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、「メイトーのなめらかプリン」シリーズより、ほろ苦いキャラメルソースとなめらかプリンが相性抜群な「メイトーのなめらかプリン 焦がしキャラメルソース」を10月5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。



今回発売する「メイトーのなめらかプリン 焦がしキャラメルソース」は、焦がし風味香るキャラメルソースが特徴の、ちょっと大人な「なめプリ」秋の新商品です。キャラメルソースは国産の練乳と砂糖をじっくり炊き込んだ、こだわりのキャラメルを使用。なめらかプリンのクリーム感と濃厚感をさらに引き立たせています。

秋冬シーズンはキャラメルフレーバーの人气が高く、これからの時期にぴったりな味わいのプリンです。ほろ苦い焦がしキャラメルソースとなめらかプリンのリアージュを是非お楽しみください。

【商品概要】

商品名：メイトーのなめらかプリン 焦がしキャラメルソース
種類別：洋生菓子
内容量：105g
保存方法：要冷蔵（10℃以下）
エネルギー：179kcal
発売地域：全国
希望小売価格：115円（税抜）
発売日：2020年10月5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。農協シリーズとして、平成 31 年 3 月より「農協珈琲」、令和元年 10 月より「農協ヨーグルト」をそれぞれ発売しました。これからも、自然の恵みを大切に、酪農家が生産する乳の持つ価値を最大限に活かした商品を消費者に提供することで、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 URL：<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）受付時間/9:00～17:00