

**安納芋のねっとり食感とじんわりやさしい甘さがやみつきに！**

**種子島で育った風味豊かな安納芋を使用**

## 『種子島 安納芋プリン』

2021年11月22日（月）より

全国のスーパー・コンビニエンスストアで期間限定発売開始

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、「地域のこだわり素材プリンシリーズ」より、安納芋の素材の味を活かした新商品「種子島 安納芋プリン」を11月22日（月）より全国のスーパー・コンビニエンスストアで期間限定発売いたします。



今回新たに発売となる「種子島 安納芋プリン」は、サツマイモ発祥の地である鹿児島県種子島産の安納芋を使用した、素材にこだわったプリンです。水はけがよく豊富なミネラルに恵まれた種子島の土壌は、甘くておいしい安納芋を育てます。「島の宝」安納芋を守り育てるため、種子島では島全体で安納芋の品質や栽培技術の向上に取り組んでいます。

味わいのポイントは、安納芋特有の「ねっとり食感」と焼き芋を食べたあのような「じんわり感じる甘さ」。口に入れた瞬間とろけるなめらかな口当たりとクリーミーな食感で、一口ずつゆっくりと味わいたくなるような、やさしい甘さに仕上げました。

メイトーのなめらかなプリンの食感と安納芋のおいしさを存分に詰め込んだ「種子島 安納芋プリン」をぜひお召し上がりください。



## 【地域のこだわり素材プリンシリーズとは】“食べるコトは守るコト”

生産者が想いを込めて育てる素材。産地には様々な課題がありますが、未来へ残すために奮闘しています。産地を訪れ、想いを知り、プリンを通して伝えることで素材を守ります。

■詳しい情報はこちら <https://www.meito.co.jp/kodawari/>

### 【商品概要】

商 品 名：種子島 安納芋プリン  
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：145kcal  
発 売 地 域：全国  
希望小売価格：115 円（税抜）  
発 売 日：2021 年 11 月 22 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）