

抹茶好きにはたまらない！鎌倉パティスリーMIWA・三輪氏監修

「モン・パティシエ」シリーズより、こだわりのアイスバーが登場！

## 新商品『モン・パティシエ 宇治抹茶

## 濃茶&黒みつ/薄茶&あずき』

2018年9月17日（月）より全国のスーパーにて発売開始

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：尾崎玲）は、洋菓子と同様の味づくりが特徴の「モン・パティシエ」シリーズより、パティシエお墨付きの2つの抹茶アイスが楽しめる、『モン・パティシエ 宇治抹茶 濃茶&黒みつ/薄茶&あずき』を9月17日（月）より全国のスーパーにて新発売いたします。



モン・パティシエブランドサイト：<https://www.meito.co.jp/special/MonPatisserie/index.html>

今回発売する新商品『モン・パティシエ 宇治抹茶 濃茶&黒みつ/薄茶&あずき』は、抹茶と和素材の味比べができるアソートアイスバーです。「抹茶&黒みつ」は、力強い濃茶アイスの苦味と抹茶を引き立てる黒みつソースの甘さがとてもよく合い、抹茶好きにはたまらない味わいに、「薄茶&あずき」は優しく香る薄茶アイスに増量したあずきの甘さがよく合い、抹茶の苦味が和らぐ為、抹茶が苦手な人でも楽しめる味わいに仕上げています。

## 【モン・パティシエシリーズとは】

「モン・パティシエ」は、フランス語で“私のパティシエ”という意味です。鎌倉パティスリーMIWAのパティシエである三輪氏に監修いただき、素材の組合せにこだわって味作りをしています。作り手とお客様がともに、同じ愛情とこだわりを感じる事ができるという思いを込めたシリーズです。



## 【商品概要】

商 品 名：モン・パティシエ 宇治抹茶 濃茶&黒みつ/薄茶&あずき

種 類 別：ラクトアイス

内 容 量：45ml × 各3本

保 存 温 度：要冷凍（-18℃以下）

カ ロ リ -：濃茶&黒みつ 72kcal / 薄茶&あずき 74kcal

発 売 地 域：全国

希望小売価格：330円（税抜）

発 売 日：2018年9月17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」を、同年8月に日本初の「カッテージチーズ」を発売開始。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、生きた乳酸菌入りフローズンヨーグルト「銀世界」やホイップ済み冷凍クリーム、本格的な「カスタードプリン」の工業化、乳清飲料「ミルフル」、逆浸透圧原理（RO）を使った新タイプの牛乳、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8年3月には、日本最長時間（16時間）発酵の「じっくり熟成ヨーグルト」を発売し、平成23年8月には「ビフィズス菌 LKM512」によるマウスの寿命伸長効果がプロバイオティクス※1として世界で初めて科学雑誌「プロスワン」に掲載されました。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。

※1…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：尾崎 玲

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（ミルクハイナ）