

“秋に食べたいプリンフレーバー”1位はやっぱり栗！
「地域のこだわり素材プリンシリーズ」より秋の新作登場

メイトー『阿蘇和栗プリン』

2018年9月24日（月）より
全国のスーパー・コンビニエンスストアにて期間限定発売開始

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、産地と食材にこだわった「地域のこだわり素材プリンシリーズ」より、期間限定の新商品『阿蘇和栗プリン』を9月24日（月）より期間限定発売いたします。



今回新たに発売となる『阿蘇和栗プリン』は、熊本県阿蘇エリア 56 戸の生産者限定の和栗のみを使用した、本格的な和栗の味わいを再現したプリンです。メイトーが実施した WEB 調査※1によると“秋に食べたいプリンフレーバー”の1位は栗で、秋の味覚を楽しみたくなるこのシーズンにピッタリです。本商品は低樹高栽培により丁寧に育てられ、甘さをしっかり蓄えた和栗を使用しています。野菜ソムリエである開発担当者が生産者を訪れ、製造工場まで確認を行いました。※1…当社調べ（n=309）

阿蘇の和栗は2015年の台風と2016年の地震により収穫量が激減しました。また、栗は斜面での栽培、木の剪定、収穫は手拾いと重労働であり、離農・後継者不足が問題になっています。さらに2016年の阿蘇山噴火により阿蘇エリアの観光客も減少してしまいました。阿蘇和栗プリンは食べる事で産地を応援できます。

【地域のこだわり素材プリンシリーズとは】

「地域のこだわり素材プリン」は、第一次産業（農業、畜産）と第三次産業（小売り）、そして消費者を繋げるため、メイトーが第一次産業に関わり、いいものを発信していく取り組みから生まれたシリーズです。産地に特化して、地域で愛されているおいしい素材にこだわり、その素材の素直なおいしさを表現しています。素材の持つ背景・生産者を伝えることで、更においしさを感じていただき、食べることで産地を応援できるシリーズです。

■「地域のこだわり素材プリン」公式 HP <https://www.meito.co.jp/kodawari/>

【商品概要】

商 品 名：阿蘇和栗プリン
種 類 別：洋生菓子
内 容 量：105g
保 存 温 度：要冷蔵（10℃以下）
カ ロ リ ー：155kcal
発 売 地 域：全国
希望小売価格：128 円（税抜）
発 売 日：2018 年 9 月 24 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 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）