

やみつきの食感がたまらない誘惑のアイス「Pâtiré」から
相性抜群のホワイトチョコといちご果肉を組み合わせた限定フレーバーが登場！

『Pâtiré（パティレ）誘惑のストロベリー』

2022年9月19日（月）より全国のスーパーにて発売開始

協同乳業株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：宮崎 幹生）は、パティシエが監修した毎日食べたくなるアイス「Pâtiré（パティレ）」シリーズより新商品「Pâtiré（パティレ）誘惑のストロベリー」を9月19日（月）より全国のスーパーにて発売いたします。

「Pâtiré（パティレ）」シリーズは、本物のパティシエが監修した、毎日食べたくなるアイスブランドです。パティシエの技術で、驚きと感動の味わいをお届けします。



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

「Pâtiré（パティレ）誘惑のストロベリー」は、いちごの果実感とホワイトチョコチップの食感にこだわった、ストロベリーアイスです。いちご果肉を使用し、一口でいちごのプチプチした食感と酸味や甘みが口いっぱいに広がります。さらに、よりベリーの華やかな香りを感じていただけるよう、ほんのわずかにラズベリーリキュールを使用しています。

また、「Pâtiré（パティレ）」シリーズのこだわりである食感をよりお楽しみいただけるよう、パリパリ・ザクザクした食感が魅力のホワイトチョコチップを配合しました。

相性抜群のいちご・ホワイトチョコのハーモニーと、プチプチ・ザクザクした食感を是非お楽しみください。

【商品概要】

商品名：Pâtiré（パティレ）誘惑のストロベリー

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：162kcal
発売地域：全国
希望小売価格：150円（税抜）
発売日：2022年9月19日（月）

【協同乳業 株式会社とは】

協同乳業株式会社は、1953年12月に酪農との共生を掲げて創業し、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に恵まれました。

1955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、1960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、2020年に60周年を迎えることができました。その後、本格的な「カスタードプリン」の工業化など様々な“日本初”のヒット商品を開発することが出来ました。

また、2011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。

2016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、2020年3月より東海エリアへ、2021年4月より関西エリアへ拡大。2019年3月より「農協珈琲」、同年10月より「農協ヨーグルト」をそれぞれ発売いたしました。

2022年6月1日農協牛乳は発売50周年を迎えることが出来、同年6月15日より弊社は全農グループに加わりました。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まいります。

※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です

【会社概要】

会社名：協同乳業株式会社

代表取締役社長：宮崎 幹生

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