

五感に訴えかけるパティシエ監修の人気シリーズから春にぴったりのフレーバーが登場

『Pâtiré (パティレ) 誘惑の宇治抹茶』

『Pâtiré (パティレ) 誘惑のクッキー&バニラ』

2023年3月20日(月)、27日(月)より全国のスーパーにて順次発売開始

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いアイス「Pâtiré (パティレ)」シリーズより『Pâtiré (パティレ) 誘惑の宇治抹茶』を3月20日(月)より、『Pâtiré (パティレ) 誘惑のクッキー&バニラ』を3月27日(月)より、全国のスーパーにて順次発売いたします。

「Pâtiré (パティレ)」シリーズは、五感に訴える美味しさが特徴の、毎日食べたいアイスブランドです。味づくりはパティシエが監修。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) 誘惑の宇治抹茶」

京都産の宇治抹茶粉末を使用した、甘さとコクのある苦さが魅力の新商品です。Pâtiré シリーズのこだわりである五感に訴える美味しさを生み出すため、本商品には抹茶味のチョコチップとバタークッキーを配合し食感を表現。豊かな抹茶の味わいがプラスされ、クッキーのしっとりほろっとした食感もお楽しみいただけます。香りでも触感でも風味でも楽しめる、春にぴったりの味わいを是非お楽しみください。

■「Pâtiré (パティレ) 誘惑のクッキー&バニラ」

Pâtiré シリーズのこだわりである五感に訴える美味しさを生み出すため、カリッとチョコ粒としっとりクッキーを配合し食感を表現。ひとくちで感じるチョコ粒のカリカリ食感がクセになります。クッキーのおいしさを引き立てるために、隠し味としてわずかに塩をプラスしました。また、土台となるアイスには卵黄とはちみつを使用し、クッキー・チョコ粒に負けない豊かなコクと甘さを実現しています。五感に訴えかけるやみつきになる味わいを、是非お楽しみください。

【商品概要】

商品名	Pâtiré 誘惑の宇治抹茶 (マルチパック)	Pâtiré 誘惑のクッキー&バニラ (カップ)
種類別	ラクトアイス	
内容量	40ml×6本	110ml
保存温度	要冷凍 (-18℃以下)	
エネルギー	1本当たり 71kcal	1個当たり 183kcal
発売地域	全国	
希望小売価格	400円(税抜)	160円(税抜)
発売日	2023年3月20日(月)	2023年3月27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

事業内容：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）