

山梨県産すももを使用した特製ソース入り
メイトーのなめらかプリンシリーズ×ニッポンエールの新商品
「メイトーのなめらかプリン山梨県産すももソース」

2025年10月6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

協同乳業株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：深松 聖也）は、「メイトーのなめらかプリン山梨県産すももソース」を10月6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いたします。



ニッポ●シエール



「メイトーのなめらかプリン山梨県産すももソース」は、山梨県産すもも果汁を使用した、甘酸っぱくフルーティーなソースが楽しめる期間限定のなめらかプリンです。今回、地域の農産物を応援するニッポンエールプロジェクトとコラボし、「すもも」の魅力を活かした味わいに仕上げました。

すももソースには、山梨県産のすもも果汁を約10%使用。また、「すもも」の果汁感をより楽しめるように、ソース量を従来品から約40%増量しています。

■ 「山梨県産すもも」について

「すもも」は爽やかな甘みと酸味が特徴の果物で、山梨県が国内生産量の約3分の1を占めます。生食はもちろん、ドライフルーツやジャムなど加工用にも適しています。

しかし、近年、生産者の高齢化による栽培面積の減少や異常気象（高温・少雨）による小玉傾向で規格外品が増加、また規格外品が出ても、「すもも」は過熟になりやすく加工するタイミングが難しいなどの理由により、出荷量は減少しています。

そうした背景の中、ニッポンエールプロジェクト協議会は、「すもも」を原料にした商品展開により、消費者や食品メーカー関係者に認知を広げ、安定した需要をつくることを目指しています。

■ニッポンエールプロジェクトとは

ニッポンエールは全農の登録商標であり、国産農産物の価値創造/発信をテーマにした商品ブランドです。「ニッポンエールプロジェクト」はニッポンエールの主旨に賛同するメーカーが同じ時期に共通の素材で商品を開発・販売し、共同でPRやキャンペーンを展開することで産地を応援する取り組みであり、今回の「すもも」はプロジェクト第6弾になります。

【商品概要】

商 品 名：メイトーのなめらかプリン山梨県産すももソース
種 類 別：洋生菓子
内 容 量：105g
保 存 温 度：要冷蔵（10℃以下）
エ ネ ル ギ ー：176kcal
発 売 地 域：全国
希望小売価格：145円（税抜）
発 売 日：2025年10月6日（月）

【協同乳業株式会社とは】

協同乳業は、生産者とともに歩む新しい酪農事業を立ち上げることを目的に1953年12月に長野県で創業し、2022年6月から全農グループの一員となりました。創業以来、「酪農と乳業の共生」を経営理念に掲げ、酪農家が毎日ひたむきに搾る生乳を原料として使用し、美味しさにこだわるとともに、生産技術の向上や研究開発を追求しています。また、発祥の地である長野県では、今も社員獣医師がきめ細かい丁寧な診療で酪農家の良質な乳生産と酪農経営を支えており、これは当社独自の取り組みとなっています。長年愛されてきた商品ブランド「メイトー」と酪農家の想いを乗せた「農協」ブランドを通じて、“自然の輝きに、おいしさをそえて”をコンセプトに、生産者と消費者から愛され続ける企業を目指します。

■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

<https://www.meito.co.jp/>