

メイトー人気のキャラメルプリンが、さらに美味しくなって新登場！
特製キャラメルソースを使用した、ビターで大人な味わいに
『**キャラメルプリン ビターコーヒーソース**』

2018年5月15日（火）より
全国のコンビニエンスストアにて限定発売開始

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、2017年5月より発売開始し、幅広い年代の方からご好評いただいている『キャラメルプリン ビターコーヒーソース』を、5月15日（火）よりリニューアルし、さらに美味しくなって新発売いたします。



今回新たにリニューアルする『キャラメルプリン ビターコーヒーソース』は、昨年SNSや口コミサイトでも「美味しい！」と話題となった、メイトーブランドの中でも人気のプリンです。今回は、プリンベースに新たに国産練乳と砂糖のみを炊き上げた特製キャラメルソースを使用し、ビター感の強い特製コーヒーソースを掛け合わせることでさらに大人好みの味わいになりました。

カップデザインも、昨年のデザインを踏襲しながらも新しくリニューアルし、カップに商品名を記載しないことで、召し上がっていただいた後も、再活用していただけるデザインとなっています。

【商品概要】

商 品 名：キャラメルプリンビターコーヒーソース

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：160kcal

発 売 地 域：全国

希望小売価格：100円（税抜）

発 売 日：2018年5月15日（火）

【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：<http://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）