

徳島県産“なると金時”のみを贅沢に使用

大人なカラメルソースで美味しさ際立つ

『メイトーのスイートポテト風プリン ~ビターカラメルソース~』

2019年2月12日（火）より

全国のコンビニ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、冬にぴったりの徳島県産“なると金時”を使用した「メイトーのスイートポテト風プリン ~ビターカラメルソース~」を2月12日（火）より期間限定で新発売いたします。



今回新たに発売となる「メイトーのスイートポテト風プリン ~ビターカラメルソース~」は、徳島県産“なると金時”を限定使用した、サツマイモの甘さとなめらかな舌触りがたまらないプリンです。なると金時は、砂地で生育し甘さを蓄え、収穫後熟成させることでさらに甘さを引き出したサツマイモです。畑の中にある工場ですべてひとつひとつ手作業で皮むきを行っています。

ビターカラメルソースを使用することでプリンの味を引き締め、サツマイモの甘さをさらに引き立てたスイートポテト風プリンを是非お楽しみ下さい。

【商品概要】

商 品 名：メイトーのスイートポテト風プリン〜ビターキャラメルソース〜
種 類 別：洋生菓子
内 容 量：105g
保 存 温 度：要冷蔵（10℃以下）
カ ロ リ -：141kcal
発 売 地 域：全国
希望小売価格：100 円（税抜）
発 売 日：2019 年 2 月 12 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：<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）