

プリンのために厳選した黒糖を使用
ほっとする黒糖の深いコクと広がる香り
たらまじま
メイトー『沖縄多良間島黒糖プリン』

2019年5月28日（火）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、産地と食材にこだわった「地域のこだわり素材プリンシリーズ」より、期間限定の新商品「沖縄多良間島黒糖プリン」を5月28日（火）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。



今回新たに発売となる「沖縄多良間島黒糖プリン」は、沖縄県多良間島産の黒糖を使用したプリンです。沖縄の黒糖は8島でのみ生産されており、島によって風味が違います。その中から、プリンに一番合う黒糖として、多良間島産の黒糖を厳選いたしました。

多良間島産の黒糖は島の内陸部で栽培されるため、潮の影響が少なく深い甘みが特徴です。乳と卵に負けない、力強くワインのような深い味わいと香りの広がりを感じられます。さらにカラメルソースが黒糖の甘みを引き締め、多良間島産の黒糖の味わいをしっかりと感じることができます。

当たり前にある砂糖ですが、国産のサトウキビ由来の砂糖・黒糖はわずか8%しかありません。多良間島は手収穫が主流で重労働にも関わらず、生産者の51%以上が60歳以上であり、高齢化が進んでいるため、産業の衰退が懸念されています。本商品で使用している黒糖は伝統職人の“シートーヤ”の技法を受け継いだ製法で生産されています。和菓子の印象が強い黒糖をプリンにすることで、幅広い方々に食べていただき、多良間島国産サトウキビ産業を後押ししたいという思いが込められています。

【地域のこだわり素材プリンシリーズとは】

「地域のこだわり素材プリン」は、第一次産業（農業、畜産）と第三次産業（小売り）、そして消費者を繋げるため、メイトーが産地、生産者を訪問し、いいものを発信していく取り組みから生まれたシリーズです。産地に特化して、地域で愛されているおいしい素材にこだわり、その素材の素直なおいしさを表現しています。素材の持つ背景・生産者を伝えることで、更においしさを感じていただき、食べることで産地を応援できるシリーズです。

■「地域のこだわり素材プリン」公式 HP <https://www.meito.co.jp/kodawari/>

【商品概要】

商 品 名：沖縄多良間島黒糖プリン
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：156kcal
発 売 地 域：全国
希望小売価格：133円（税抜）
発 売 日：2019年5月28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※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。

※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）