

**栽培量が少なく、和菓子業界でも珍重される幻の素材。
平安時代に登場した希少な白あずきを未来に伝えたい！
メイトーより北海道十勝産の白あずき“きたほたる”を使用した
期間限定の新商品『北海道白あずきプリン』が登場**

2018年6月4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、和菓子業界でも希少とされている、北海道十勝産白あずき“きたほたる”を使用した、期間限定の新商品『北海道白あずきプリン』を6月4日（月）より新発売いたします。



今回新発売となる『北海道白あずきプリン』は、こだわりの北海道十勝産の白あずき“きたほたる”を使用しています。白あずきは、平安時代に登場し日本の伝統素材ですが、寒さや水に弱く、栽培が非常に困難です。また、赤い小豆に対し面積当たりの収穫量が半分のため、栽培する生産者はごくわずかであり、作付けも減っているのが現状です。その為、白あんには“手亡^{てぼ}豆”などの安価な白い豆が用いられる事が多く、老舗和菓子店でも白あずきは珍重されています。

そんな白あずきを使用した『北海道白あずきプリン』には、「日本のよき伝統素材を残したい」、という生産者の想いも詰まったプリンとなっており、食べる事で産地が守られます。クリームのようななめらかな食感で、子供から大人まで楽しめるプリンです。

【商品概要】

商 品 名：北海道白あずきプリン
種 類 別：洋生菓子
内 容 量：105g
保 存 温 度：要冷蔵（10℃以下）
カ ロ リ -：162kcal
発 売 地 域：全国
希望小売価格：128円（税抜）
発 売 日：2018年6月4日（月）

【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）