

なめプリファンが選んだ秋冬に食べたい第1位はこれだ！

あの超人気フレーバーが秋冬限定で再登場！

『メイトーのなめらかプリン キャラメルソース』

2019年11月25日（月）より

全国の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：後藤 正純）は、今年で20周年を迎えた「メイトーのなめらかプリン」シリーズより、期間限定の新商品「メイトーのなめらかプリン キャラメルソース」を11月25日（月）より全国のコンビニエンスストアにて期間限定発売いたします。



今回発売する「メイトーのなめらかプリン キャラメルソース」は、「メイトーのなめらかプリン」に特製のキャラメルソースを合わせたプリンです。発売以来、なめらかな食感と濃厚な味わいで幅広い年代の方にご好評をいただいている「メイトーのなめらかプリン」に、なめプリファンが秋冬に食べたいソース第1位に選んだビターキャラメルソースを合わせました。秋冬に食べたくなるビターキャラメルソースと、なめらかプリンの抜群の相性をぜひお楽しみください。

【商品概要】

商品名 : メイトーのなめらかプリン 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)
エネルギー : 186kcal
発売地域 : 全国
希望小売価格 : 120円 (税抜)
発売日 : 2019年11月25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 23 年 8 月には世界で初めてプロバイオティクス※（ビフィズス菌 LKM512）を用いて哺乳類（マウス）の寿命を伸ばすことに成功し、その成果論文が米国の科学ジャーナルに掲載されました。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 : 後藤 正純

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 U R L : <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）