

桃の華やかな味わいと、コクのある後味がやみつきに！

パティシエが監修する誘惑のアイス「Pâtiré」から 新商品

『Pâtiré（パティレ）誘惑のピーチ』

2020年3月23日（月）より

全国のスーパー・コンビニエンスストアにて発売開始

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、パティシエが監修した毎日食べたいくなるアイス「Pâtiré（パティレ）」シリーズより新商品「Pâtiré（パティレ）誘惑のピーチ」を3月23日（月）より全国のスーパー・コンビニエンスストアにて発売いたします。



Pâtiré シリーズブランドサイト : <https://www.meito.co.jp/patire/>

「Pâtiré（パティレ）」シリーズは、本物のパティシエが監修した、毎日食べたいくなるアイスブランドです。パティシエ達それぞれの技術で、驚きと感動の味わいをお届けします。

今回発売する「Pâtiré（パティレ）誘惑のピーチ」は、3つの点にこだわりました。1つ目は桃の華やかな味と香りを出すために、桃の果汁と桃の果肉ソースを混ぜ込みました（果汁・果肉 21%）。さらに桃の洋酒を加えることで桃の味わい、華やかな香りのバランスを取っています。2つ目は後味のコクを引き出すため、アイス部に卵黄を使用しました。そして3つ目はバタークッキーを混ぜ込むことで、桃の果肉に加え、しっとりとした食感を楽しめるようにしました。桃のタルトをイメージするようなバランスに仕立てる事で、パティシエが手がけるアイスのイメージを表現しています。

【商品概要】

商 品 名 : Pâtiré (パティレ) 誘惑のピーチ
種 類 別 : ラクトアイス
内 容 量 : 40ml×6本
保 存 温 度 : 要冷凍 (-18℃以下)
エ ネ ル ギ ー : 64kcal (1本当たり)
発 売 地 域 : 全国
希 望 小 売 価 格 : 350 円 (税抜)
発 売 日 : 2020 年 3 月 23 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」の生産を開始、昭和 35 年には日本初の当たりつきアイス「ホームランバー」を発売し、今年 60 周年を迎えました。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、本格的な「カスタードプリン」の工業化など様々な“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。平成 28 年 3 月には乳業界初交流高電界殺菌法を用いた「農協牛乳」を関東エリアで発売しました。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)