

38年続く大人気定番商品がリニューアル！**今までにない味わいを実現****『メイトーのカスタードプリン』****2018年8月20日（月）より全国のスーパーにて発売開始**

～グランツリー武蔵小杉(神奈川)、プライムツリー赤池(愛知)、

くずはモール(大阪府)にて1日限定サンプリングも実施～

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、素材と製法にこだわって38年続く大人気定番商品、『メイトーのカスタードプリン』を8月20日（月）より全国のスーパーにてリニューアル発売いたします。またリニューアルに伴い、グランツリー武蔵小杉(神奈川)、プライムツリー赤池(愛知)、くずはモール(大阪府)にて1日限定サンプリングを実施いたします。

**■「メイトーのカスタードプリン」公式 HP <https://www.meito.co.jp/custardpudding/>**

今回リニューアルする『メイトーのカスタードプリン』は、38年続く大人気商品です。卵、生乳、砂糖などの素材の味にこだわり、着色料・保存料は使用せず卵と熱の力で固める伝統の本格蒸し製法を使用しています。歴史あるカスタードプリンだからこそ、何かを立たせるのではなく「共存する味わい」という世界観を大切に、牛乳・卵・バニラの香りなど素材のバランス、食感にこだわり作り上げました。口に入れた瞬間から余韻まで楽しんで、まるで洋菓子店のプリンを食べているかのような、濃厚さとコクが感じられるプリンです。

【商品概要】

商 品 名：メイトーのカスタードプリン

種 類 別：洋生菓子

内 容 量：70g × 3

保 存 温 度：要冷蔵（10℃以下）

カ ロ リ -：103kcal

発 売 地 域：全国

希望小売価格：200円（税抜）

発 売 日：2018年8月20日（月）

【サンプリング概要】

1、グランツリー武蔵小杉

実施日：8月25日（土）

〒211-0004 神奈川県川崎市中原区新丸子東3丁目1135番地1号

サンプリング会場：1Fピロティ

サンプリング実施時間：11:00~16:00

2、プライムツリー赤池

実施日：9月1日（土）

〒470-0126 愛知県日進市赤池町箕ノ手1

サンプリング会場：イトーヨーカドー前エレベーター横スペース

サンプリング実施時間：11:00~16:00

3、くずはモール

実施日：9月2日（日）

〒573-1121 大阪府枚方市楠葉花園町15-1

サンプリング会場：グランドアトリウム小

サンプリング実施時間：11:00~16:00



【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）