2019 年 3 月 12 日
協同乳業株式会社

お皿の上で楽しめる、フォトジェニックスイーツ！
新雪のような氷にフルーツアイスと
ヨーグルトを混ぜ合わせた”サクサクふわっと“な新食感
メイトー『やわ雪氷　ストロベリー／マンゴー』
2019 年 3 月 26 日（火）より
全国のスーパーにて新発売開始
～オススメのアレンジレシピを大公開～

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：尾﨑　玲）は、お皿に盛りつけることで自分好みにデコレーションができる、”サクサクふわっと“した食感が新しいアイス「やわ雪氷　ストロベリー／マンゴー」を 3 月 26 日（火）より全国のスーパーにて発売開始いたします。

今回新発売となる「やわ雪氷　ストロベリー／マンゴー」は、近年のカスタマイズスイーツ需要にぴったりな、新食感が楽しいストロベリー味／マンゴー味のアイスです。本商品は、ストロベリーアイス／マンゴーアイス、白山の名水を使用した新雪のような自家製氷、フレッシュ感を保つ製法で仕上げた果肉入りソース、そしてフルーツ本来のやさしい甘味・酸味を引き出す自家製ヨーグルトを使用しました。

さらに本商品の最大の特徴は、カップをひっくり返してお皿に Push すると出現するくぼみです。このくぼみを活用してフルーツやホイップクリームをトッピングすることで、自分好みなフォトジェニック氷スイーツにアレンジすることができます。フルーツの切り方や盛り付け方、ホイップクリームやチョコソースといったトッピングをちょい足しするだけで豪華なご褒美スイーツになります。作って楽しい、見て楽しい、もちろん食べて美味しい一石三鳥なアイスです。様々な楽しみ方で、ぜひお召し上がりください。

▲くぼみによってトッピングが崩れません

【アレンジレシピ例】

●やわ雪氷ワンプレートアイス

やわ雪氷ストロベリーにフレッシュのいちご、ブルーベリー、ホイップクリームなど、好きなフルーツや素材をかわいく盛り付けて、おしゃれなワンプレートアイスに。
いちごのカット方法や盛り付ける位置を工夫するだけで、ワンランク上の Plate Snow Sweets に。

●ヨーグルトやわ雪氷

やわ雪氷ストロベリーのくぼみ部分にヨーグルト、スロベリーソース、いちごをトッピングします。くぼみに真っ白なヨーグルトを入れることで、やわ雪氷の赤色ソースを引き立てます。
見た目だけでなく味も、ヨーグルトの酸味とやわ雪氷の甘さが合わさり Good Taste。

●Bee やわ雪氷

やわ雪氷マンゴーにホイップクリームを絞ってチョコレートソースを線がけし、蜂(Bee)をイメージしました。さらにアーモンドスライスを 2 枚のせ、蜂の羽を表現します。
チョコレートソースとアーモンドスライスだけで、可愛らしい蜂がデコレーションされたフォトジェニックなスイーツに大変身！

●薔薇のやわ雪氷

やわ雪氷マンゴーのくぼみ部分に、スライスしたフレッシュマンゴーを重ねて薔薇の花びらのように盛り付けます。
お皿には、ミントとブルーベリーでバラの葉やつぼみを表現しました。
SNS 映え間違いなしの、上品なおもてなしスイーツです。

【商品概要】

商品名	やわ雪氷 ストロベリー	やわ雪氷 マンゴー
種類別	氷菓	
内容量	150ml	
保存温度	要冷凍（－18℃以下）	
カロリー	104kcal	102kcal
発売地域	全国	
希望小売価格	140円（税抜）	
発売日	2019年3月26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※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し、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：尾﨑　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）