

こだわりの有機栽培で作られた伊勢の茶葉を使用！

食べた瞬間口に広がる、優しい和紅茶の香り

メイトー『伊勢 和紅茶プリン』

2020年5月11日（月）より

全国のスーパー・コンビニエンスストアで期間限定発売開始

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、メイトー「伊勢 和紅茶プリン」を5月11日（月）より全国のスーパー・コンビニエンスストアで期間限定発売いたします。



今回新たに発売となるメイトー「伊勢 和紅茶プリン」は、伊勢茶産地である、三重県度会郡度会（わたらい）町の和紅茶を使用したプリンです。

和紅茶とは、「日本で育った茶葉を使って作られた紅茶」のこと。海外の紅茶は「アッサム種」を発酵させて作りますが、和紅茶は緑茶と同じ品種を使うので、日本人に馴染みがある、優しい味わいが特徴です。

度会町では、清流「宮川」の川霧がかかる気候と、生産者が共同で作った有機肥料を使った土づくりを活かして、良質な茶葉を育てています。高度成長期に化学肥料・農薬・除草剤が多用され、自然環境や人体への影響、生態系の問題などが浮上しました。環境と健康を守るために、度会茶生産グループはいち早く農薬を使わない方針に転換し、継続してきました。

こだわりの有機栽培で作られた茶葉をメイトーならではのなめらかな食感のプリンに仕上げることで、和紅茶の華やかな香りが一口目から広がります。微かに感じる「ほうじ香」は、茶葉の仕上げに火入れを行う独自の製法で生まれたものです。

生産者の思いと自然が育んだ和紅茶のおいしさを味わえるメイトー「伊勢 和紅茶プリン」をぜひお召し上がりください。

【地域のこだわり素材プリンシリーズとは】“食べるコトは守るコト”

生産者が想いを込めて育てる素材。産地には様々な課題がありますが、未来へ残すために奮闘しています。有機農法は苦労の連続ですが、度会茶生産グループの皆さんは「環境のため、人の安心のためには必要な苦労」と、熱い想いで栽培に取り組んでいます。産地を訪れ、想いを知り、プリンを通して伝えることで素材を守ります。

■詳しい情報はこちら <https://www.meito.co.jp/kodawari/>

【商品概要】

商 品 名 : 伊勢 和紅茶プリン
種 類 別 : 洋生菓子
内 容 量 : 105g
保 存 温 度 : 要冷蔵 (10℃以下)
カ ロ リ - : 158kcal
発 売 地 域 : 全国
希望小売価格 : 115 円 (税抜)
発 売 日 : 2020 年 5 月 11 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)

<報道関係者様お問い合わせ先>

協同乳業株式会社 営業企画部 岸・澤田 TEL : 03-5943-8576

協同乳業 PR 事務局 (プラチナム内) 佐藤・依田・杉原・小宮 TEL : 03-5572-6071

Email : meito@vectorinc.co.jp