

2024年10月3日

「リプトンミルクティー」×「森永ミルク 加糖れん乳」がコラボレーション！

アイスバーとミルクティーになって同時発売！

「リプトン れん乳ミルクティーバー」

10月15日(火)より全国のコンビニエンスストアにて数量限定発売

さらに、リプトン紙パック発売40年記念！れん乳40%増量で溺れる甘さ

「リプトン れん乳ミルクティー」

10月15日(火)より全国(沖縄除く)にて期間限定発売

森永乳業は、世界 No.1 のティーブランド※1「リプトン」の監修のもと、れん乳売上シェアNo.1※2 で 100 年以上の歴史を持つ「森永ミルク 加糖れん乳」を加えた、「リプトン れん乳ミルクティーバー」を 10 月 15 日(火)より全国のコンビニエンスストアにて、数量限定発売いたします。さらに「リプトン れん乳ミルクティー」も 10 月 15 日(火)より沖縄を除く全国にて期間限定発売いたします。

※1:ユーロモニターインターナショナル調べ:お茶および茶系飲料の合算カテゴリーにおける総小売販売金額シェア(2023年)

※2:出典 インタージ SRI+ れん乳市場 2019年4月～2024年3月 累計販売金額 金額シェア No.1

新商品の「リプトン れん乳ミルクティーバー」は世界 No.1 のティーブランド※1「リプトン」の監修のもと「リプトン れん乳ミルクティー」をイメージしたバーアイスです。ロングセラー商品である「森永ミルク 加糖れん乳」を使用したれん乳ソースを紅茶アイスで包みました。アッサム紅茶を使用した芳醇な味わいの紅茶アイスとコク深い甘さのれん乳のハーモニーをお楽しみいただけます。



パッケージデザインも「リプトン れん乳ミルクティー」と同様の色味・基調とすることで、「リプトン」「ミルリン」の W ブランドであることをわかりやすく訴求しています。

「リプトン れん乳ミルクティー」は「リプトン紙パック」シリーズの発売 40 年記念商品の第 3 弾です。発売 40 年の感謝の気持ちをこめて、使用する「森永ミルク 加糖れん乳」を 40%増量※3しています。れん乳のしっかりとした甘さとコクのあるミルク感をお楽しみいただける一品です。

パッケージデザインもれん乳のシズルと、「森永ミルク 加糖れん乳」のキャラクターとしておなじみの「ミルリン」をメインに配置しました。

※3:2023年発売「リプトン いちごれん乳ミルクティー」比



森永れん乳のコク深い甘さとリプトン監修の本格的な紅茶の味わいを合わせて楽しめる「リプトン れん乳ミルクティーバー」と溺れる甘さの「リプトン れん乳ミルクティー」で癒しのひと時をお過ごしください。

## 1. 商品特長

### 【リプトン れん乳ミルクティーバー】

- ① 世界NO.1 ティーブランド\*1であるリプトン監修のもと「リプトンれん乳ミルクティー」をイメージしたバーアイスです。
- ② ロングセラー商品である「森永ミルク 加糖れん乳」を使用したれん乳ソースをアッサム茶葉の紅茶アイスで包みました。
- ③ パッケージデザインは「リプトンれん乳ミルクティー」と同様の色味・基調として、「リプトン」「ミルリン」の W ブランドであることをわかりやすく訴求しています。

### 【リプトン れん乳ミルクティー】

- ① 「リプトン紙パック」シリーズ発売 40 年記念商品の第 3 弾です。
- ② 世界の茶の専門家リプトンが厳選した香り味わい豊かな茶葉を 100%使用しました。
- ③ れん乳の使用量を 40%増量\*3し、より濃厚な甘さをお楽しみいただけます。

## 2. 商品概要

① 商品名	リプトン れん乳ミルクティーバー	リプトン れん乳ミルクティー
② 種類別/名称	アイスマルク	紅茶飲料
③ 包装形態	ピロー包装	ゲーブルトップ
④ 内容量	80ml	450ml
⑤ 保存方法	要冷凍(-18℃以下)	要冷蔵 10℃以下
⑥ エネルギー	1 本当たり: 172kcal	81kcal(コップ1杯(200ml) 当たり)
⑦ 主要ターゲット	流行に敏感で新しい物が好きな方	
⑧ 主要売場	コンビニエンスストア	コンビニエンスストア、量販店
⑨ 希望小売価格	170 円(税別)	
⑩ 発売日・地区	10 月 15 日(火)・全国	10 月 15 日(火)・全国(沖縄除く)
⑪ JAN コード	4902720 161459	4902720 161626

## 3. 参考情報

### ■「Exciting Week with 森永乳業」の開催



キッザニア東京、甲子園、福岡にて、「Exciting Week with 森永乳業」を開催します。開催期間中、森永乳業出展「ミルクハウス(Milk House)」パビリオンにおいて、「森永ミルク 加糖れん乳」と森永製菓株式会社の「マリー」を使用したアイシングクッキーづくりをワークショップとして開催します。当社「森永ミルク 加糖れん乳」と粉糖を混ぜて作るアイシングは、手順も材料も少なく、小さなお子さまやお菓子作り初心者の方でもお手軽にお楽しみいただけます。また、「森永ミルク 加糖れん乳」に関する館内クイズラリーの実施や、フォトスポットの設置も予定しております。

(対象期間)2024 年 12 月 6 日(金)～9 日(月)

※画像はイメージです

## 4. お問い合わせ

森永乳業株式会社 コーポレートコミュニケーション部

冷菓事業マーケティング部

ビバレッジ事業マーケティング部

お客さまからのお問い合わせ先

お客さま相談室

渡邊、稲田 Tel 03-6281-4682 ✉ [pr@morinagamilk.co.jp](mailto:pr@morinagamilk.co.jp)

別所

柴田

フリーダイヤル 0120-082-749