

2019年9月

もちもちのタピオカ風餅の食感が楽しい！紅茶ラテ濃厚氷 「蜜と雪 タピオカ風餅入り紅茶ラテ」

9月16日(月)より、全国にて新発売
「蜜と雪 抹茶」「蜜と雪 いちご」が、練乳入りになって同日にリニューアル発売

森永乳業は、濃密ソースと微細氷の絶妙な融合で、今までにない食感と味わいが楽しめる濃厚氷「蜜と雪」シリーズより「蜜と雪 タピオカ風餅入り紅茶ラテ」を9月16日(月)より全国にて新発売いたします。また、「蜜と雪 抹茶」「蜜と雪 いちご」を同日よりリニューアル発売いたします。

「蜜と雪」シリーズは、2018年6月に発売した、まだ誕生から間もないブランドです。

「かき氷とアイスの両方の良さをもつ、ありそうでなかった新しいカップ氷」をコンセプトにして、独自の製法による香り立ちがよくやわらかい食感の自家製上掛けソースを“蜜”、舌触りがよい微細氷を“雪”と表現して名付けました。

新商品「蜜と雪 タピオカ風餅入り紅茶ラテ」は、コクや旨みが特長のアッサムティーエキスと紅茶パウダーを使用した紅茶氷に、やわらかい食感のラテソースを上掛けした濃厚氷です。紅茶氷の中に、冷凍下でももちもちとした食感のタピオカ風餅を混ぜ込むことで、タピオカミルクティーのような味わいと食感をお楽しみいただけます。

また、「蜜と雪 抹茶」「蜜と雪 いちご」はどちらもカップの底に練乳を入れ、秋冬にぴったりのやさしい甘さとコクが味わえるようにリニューアルしました。

ぜひ、新しくなった「蜜と雪」シリーズをお召し上がりいただき、食感の変化や本格的な味わいをお楽しみください。



1. 商品特長

<「蜜と雪」シリーズ共通>

- ①舌触りのよいなめらかな微細氷に、香り立ちがよくやわらかい食感の自家製濃密ソースを上掛けした新感覚のカップ氷です。
- ②異なる2つの味わいが口の中でとけあい、絡み合うことで、今までにない食感と味わいが楽しめます。
- ③2019年4月～5月に実施した『#助けて蜜と雪キャッチコピー募集 キャンペーン』において、お客さまからのたくさんのご応募の中から、「この出逢は、まるで雪のようにふわふわで、蜜のように濃厚でした。」をキャッチコピーに決定しました。

<「蜜と雪 タピオカ風餅入り紅茶ラテ」>

- ①コクや旨みが特長のアッサムティーエキスと紅茶パウダーを使用した紅茶氷に、やわらかい食感のラテソースを上掛けした濃厚氷です。
- ②冷凍下でももちもちとした食感のタピオカ風餅を混ぜ込むことで、タピオカミルクティーのような味わいと食感をお楽しみいただけます。

<「蜜と雪 抹茶」>

- ①程よい苦味と渋味が感じられる宇治抹茶を使用したなめらかな食感の抹茶氷に、旨味が強い京都産宇治一番抹茶を使用した、とろりとした食感の抹茶ソースを上掛けしました。
- ②抹茶氷、抹茶ソースの甘味を低減することにより、抹茶本来の苦味・渋味がより感じられ、カップの底に練乳を入れることで、苦みと甘みの味わいの変化が楽しめるように改良しました。

<「蜜と雪 いちご」>

- ①なめらかな食感の練乳氷に甘酸っぱいいちご果肉を混ぜ込み、やわらかい食感のいちご果肉入りのソースを上掛けしました。
- ②練乳氷に加えて、カップの底に練乳を入れることで、さらに練乳の味わいを楽しめるように改良しました。

<蜜と雪 タピオカ風餅入り紅茶ラテ>



<蜜と雪 抹茶>



<蜜と雪 いちご>



2. 商品概要

①商品名	蜜と雪 タピオカ風餅入り紅茶ラテ	蜜と雪 抹茶	蜜と雪 いちご
②種類別	ラクトアイス		
③包装形態	樹脂カップ、紙シール蓋		
④内容量	140ml		
⑤保存方法	要冷凍(−18℃以下)		
⑥カロリー	185kcal	223kcal	222kcal
⑦主要ターゲット	30～40 代女性		
⑧主要売場	コンビニエンスストア、スーパーマーケット、一般小売店		
⑨希望小売価格	160 円(税別)		
⑩発売日・地区	9 月 16 日(月)・全国		
⑪JAN コード	49410310	49410167	49410242

3. お問い合わせ先

森永乳業株式会社 冷菓マーケティンググループ 尾田・山本 TEL 03-3798-0134

広報 IR 部 佐藤・渡辺 TEL 03-3798-0126

お客さまからのお問い合わせ先 お客さま相談室 フリーダイヤル 0120-082-749

<森永乳業ウェブサイト> <https://www.morinagamilk.co.jp>

以上