

2020年8月

旨みが特長の「宇治玉露」を使用した上品な味わいにリニューアル

「PARM(パルム) 抹茶(6本入り)」

9月7日(月)よりリニューアル発売

森永乳業は、チョコとアイスが同時にとろけ合うゆったりとした癒し時間が感じられる、時間まで味わうアイス「PARM(パルム)」から、「PARM(パルム) 抹茶(6本入り)」を9月7日(月)よりリニューアル発売いたします。

「PARM(パルム)」は、なめらかでコクのあるアイスクリームを口どけのよいチョコでコーティングしたバーアイスで、2005年の発売以来、お客さまに“日常のちょっとした贅沢”を提供してまいりました。

アイスクリーム市場では「和」フレーバーの人気の高まっており、年間で「和」フレーバーのアイスクリームを食べたことがある人は約9割に上ります。アイスクリームの好きなフレーバーランキングにおいても、長年の間バニラ・チョコに次いで抹茶が3位に入っています※1)。

※1 出典 日本アイスクリーム協会「アイスクリーム白書 2019」

「PARM(パルム) 抹茶(6本入り)」は、なめらかな抹茶アイスを、口どけのよい抹茶チョコで包み込んだバーアイスです。抹茶アイスには、しっかりとしたコクの中に苦みが感じられる宇治抹茶と、深い旨みが感じられる宇治玉露※2)を使用しており、本格的な味わいをお楽しみいただけます。

また、濃厚で抹茶の旨みが広がる味わいにリニューアルしたことを表現するために、パッケージには点てた抹茶のイラストと「石臼挽き」の文字をあしらいました。

※2 玉露:抹茶と同じように育てた茶葉を蒸して揉みながら、乾燥させて作ったお茶(出典:京都府HP)

新しくなった大人のためのバーアイス「PARM(パルム) 抹茶(6本入り)」をお召しあがりいただき、本格的で旨み深い味わいをお楽しみください。



参考資料

「PARM(パルム)」のこだわり

■その①「口どけ」

一般的なチョコレートアイスバーは、チョコがパリパリしており、食べる時にはがれ落ちたり、口の中でアイスが先に溶けチョコが残ることがあります。

「PARM(パルム)」のチョコは、体温と同じ温度で液状になるように融点をコントロールしているので、口に含むとアイスクリームと同時に溶け合い、またチョコがはがれにくいので、最後までチョコとアイスクリームが一緒に楽しめます。

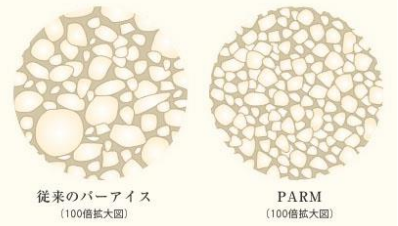
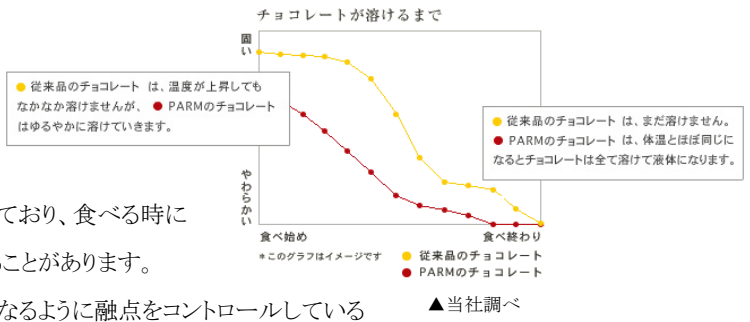
■その②「なめらかさ」

アイスクリームは凍結に時間をかけるほど組織の粒子が大きくなり、なめらかさが失われてしまいます。「PARM(パルム)」はアイスクリームを急速凍結させ、粒子を細かい状態にすることで、口当たりのよいなめらかなアイスクリームに仕上げています。

■その③「コク」のある味わい

「PARM(パルム)」のアイスクリームは余韻を残す濃厚な“コク”が印象的です。秘密は脂肪分と微細化。

「PARM(パルム)」は乳脂肪分 8%以上を含む、種類別「アイスクリーム」グレード。濃厚なコクが感じられるように、脱脂濃縮乳やクリーム、マスカルポーネチーズなどを質の高い乳原料を使用しています。乳脂肪分が均等になるように微細化し、よりなめらかなコクのある味わいを実現しているのです。



<商品ラインナップ> ※2020年9月7日時点

PARM(パルム)
チョコレート(6本入り)



PARM(パルム)
チョコレート&チョコレート
~厳選カカオ仕立て~(6本入り)



PARM(パルム)
抹茶(6本入り)



PARM(パルム)
ロイヤルミルクティー
~和紅茶仕立て~(6本入り)



PARM(パルム)
アーモンド&チョコレート
(6本入り)



PARM(パルム)
チョコレート(1本入り)



PARM(パルム)
旨み抹茶(1本入り)



PARM(パルム)
アフォガード(1本入り)

