

2023年9月6日

北海道産発酵バター使用！
発酵バターのコク深い味わいを堪能できる
「MOW(モウ) 発酵バターキャラメル」
9月18日(月)より新発売

森永乳業はカップアイス「MOW(モウ)」シリーズより、「MOW(モウ) 発酵バターキャラメル」を2023年9月18日(月)から発売いたします。

「MOW(モウ)」は、乳の“コク”をベースに、組み合わせる素材が持つ“個性あるおいしさ”を活かした味わいが楽しめるカップアイスです。素材の個性を最大限引き出すために、“ラベルクリーン処方^{※1}”で仕上げています。また、口の中で混ざり合うなめらかでキメの細かいアイスを実現するために独自に開発した“低温急速凍結製法”を採用しています。

※1 素材の味を引き出すために最低限の原料だけで製造するという当社の考え方の名称です。



「MOW(モウ)」の2014年以降の秋冬発売商品の中でもキャラメルフレーバーが上位を占める^{※2}ほど、「MOW(モウ)」と「キャラメル」は非常に相性がよく、人気が高いフレーバーです。発売のたびに、また食べたい、といった復活を期待する声を多くいただいています。

※2 出典:当社調べ 当社出荷実績 2014～2022年 MOW 秋冬フレーバー内

今回発売する「MOW(モウ) 発酵バターキャラメル」は、ミルクのコクとキャラメルの相性が抜群で、ロレーヌ産岩塩を加えることでほどよい塩味も感じられる一品になりました。さらに北海道産発酵バターを使用し、特有の深みのある風味や香りが加えることで、上質でやみつきになる味わいに仕上げました。

「MOW(モウ) 発酵バターキャラメル」をお召し上がりいただき、ほどよい塩味とコク深い味わいをお楽しみください。

1. 商品特長

<「MOW(モウ)」ブランド>

- ① 乳の“コク”をベースに、組み合わせる素材が持つ“個性あるおいしさ”を活かした味わいが楽しめるカップアイスです。
- ② 素材の個性を最大限引き出すために、乳化剤・安定剤を使用せず“ラベルクリーン処方^{*1}”で仕上げています。
- ③ 口の中で混ざり合うなめらかでキメの細かいアイスを実現するために独自に開発した“低温急速凍結製法”を採用しています。

<「MOW(モウ) 発酵バターキャラメル」>

- ① 発酵バターのコク深い味わいを堪能できるキャラメルアイスです。
- ② 北海道産発酵バターを使用しています。
- ③ ロレーヌ産岩塩を使用しています。

2. 商品概要

① 商品名	MOW(モウ) 発酵バターキャラメル
② 種類別/名称	アイスマイルク
③ 包装形態	紙カップ、紙シール蓋、紙スリーブ
④ 内容量	140ml
⑤ 保存方法	要冷凍(-18℃以下)
⑥ エネルギー	204kcal
⑦ 主要ターゲット	30~40代の方
⑧ 主要売場	コンビニエンスストア、量販店、一般小売店
⑨ 希望小売価格	160円(税別)
⑩ 発売日・地区	9月18日(月)・全国
⑪ JANコード	4902720 153225

3. お問い合わせ先

森永乳業株式会社 広報 IR 部 渡邊 Tel 03-3798-0126 ✉ pr@morinagamilk.co.jp
冷菓事業マーケティング部 柳迫・武藤

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/>

「MOW(モウ)」ブランドサイト <https://mow-ice.jp>