

2012年5月

アイスとパンの絶妙な組み合わせをご提案！
森永乳業「MOW(モウ)」× Pasco「超熟」
店頭コラボレーション企画
『MOW(モウ)と超熟で“超食”をつくろう！』
5月中旬より実施のお知らせ



森永乳業(本社:東京都港区、社長:古川紘一)のカップアイス「MOW(モウ)」は、敷島製パン(本社:名古屋市東区、社長:盛田淳夫)の Pasco「超熟」とコラボレーションした店頭企画『MOW(モウ)と超熟で“超食”をつくろう！』を5月中旬より実施いたします。

「MOW(モウ)」と「超熟」はどちらも、素材にこだわり、素材の味を生かすために、添加物を極力使わないことがコンセプトの商品です。本企画では、その2商品がコラボレーションし、試食販売や店頭販促物を通してアイスとパンの新しい食シーンをご提案いたします。暑さで食欲のなくなってしまう夏に、冷たいアイスとパンを使った“超食”をぜひお試しください。



★超食とは

素材にこだわり、添加物を極力使わずに作っている「MOW(モウ)」と「超熟」を使って、家族や仲間と一緒に楽しむ「つくって楽しい」・「食べておいしい」新しい食の提案です。

<MOW(モウ)>

“牧場で食べるソフトクリーム”をコンセプトに 2003年に発売いたしました。ソフトクリームのような滑らかな舌ざわりと、しっかりとしたミルクのコクがあるアイスを目指し、原料・製法にこだわった商品開発を続けております。乳化剤・安定剤は使っておりません。

<超熟>

“毎日食べてもあきないおいしさ”をコンセプトに 1998年に発売いたしました。「毎日食べるものだから、おいしくて、あんしんなパンをお届けしたい」という想いを込めて、進化を続けております。イーストフード・乳化剤は使っておりません。

1. プロモーション企画概要

- プロモーション名:『MOW(モウ)と超熟で“超食”をつくろう!』
- 実施期間・地域:2012年5月中旬～8月・全国
- 試食販売:全国のスーパーマーケット約300店舗で実施予定(北海道・九州除く)
- 施策内容:「MOW(モウ)」と「超熟」を使用した超食レシピの試食販売、
アイスクリーム売場、パン売場の双方での関連販売
- 備考:ご家庭でもお試しいただけるよう、試食販売時にレシピブックを配布いたします。

※ご提案レシピ例:テイラミス風 MOW(モウ)トースト

(材料)1人分

- ・超熟食パン(6または8枚切り):1枚
- ・MOW(モウ)ミルクバニラ:1/4～好みの量
- ・インスタントコーヒー:小さじ1/4
- ・シナモンパウダー:少々

(作り方)

- ① 超熟食パンは半分に切り、約1000Wのトースターできつね色に焼き色がつくまで約4分焼く。
- ② 事前に冷凍庫から出しておいた、MOW(モウ)をスプーンですくってのせる。
- ③ インスタントコーヒー・シナモンをふって完成。



2. 「MOW(モウ)」シリーズ商品紹介



MOW(モウ) ミルクバニラ

北海道産の乳原料のみを使用したミルクバニラアイスクリーム。コクのあるやさしいミルクの風味がお楽しみいただけます。



MOW(モウ) クリーミーチーズ

チーズ原料には北海道産マスカルポーネのみを使用したクリーミーなチーズアイスクリーム。しっかりとしたチーズの風味がお楽しみいただけます。



MOW(モウ) ミルクいちご

国産いちご果汁を限定使用したミルクいちごアイスクリーム。さわやかな酸味とまろやかな甘味がお楽しみいただけます。



MOW(モウ) ミルクチョコ

「森永純ココア」を使用したミルクチョコアイスクリーム。香り高いカカオの風味がお楽しみいただけます。



MOW(モウ) ストロベリーチーズ

北海道産マスカルポーネを使用したチーズアイスに、ストロベリーアイスを混ぜ合わせました。ひとさじごとに变化する味わいをお楽しみいただけます。(期間限定)