

2013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！』
6月上旬より実施のお知らせ



森永乳業(本社:東京都港区、社長:宮原道夫)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6月上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。暑さで食欲が落ち気味になる夏に、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。



イメージ図

★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)>

「MOW(モウ)」は、「こだわりの厳選素材と乳原料を活かし、“ミルクの豊かな風味”と“素材の味”を大切にし、クリーミーな舌触りと至福のひとつときを堪能できるカップアイス」です。

10周年を機に、「MOW(モウ)」シリーズは6月10日より順次リニューアルいたします。風味改良だけでなく、パッケージデザインも、より“品質の良さ”が伝わるデザインに全面リニューアルいたします。「MOW(モウ) 濃厚ミルクバニラ」は、従来品より“ミルクの豊かな風味”を引き立たせており、「MOW(モウ) ミルクいちご/ミルクチョコ/クリーミーチーズ」も、それぞれの素材が引き立つ味わいに仕上げております。乳化剤、安定剤不使用です。

<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。「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・乳化剤は不使用です。

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”をつくらう!』
- 実施期間・地域:2013年6月上旬~8月・全国(北海道・九州除く)
- 試食販売:全国のスーパーマーケット約500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 考:ご家庭で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します。

※ご提案レシピ例「MOW(モウ) チョコミント」

(材料)1人分

- ・超熟イングリッシュマフィン 1個
- ・MOW(モウ) 濃厚ミルクバニラ 1個
- ・板チョコ 1/2枚
- ・ミント 20枚

(作り方)

- ① 板チョコは細かく刻む。ミントはみじん切りにする。
- ② イングリッシュマフインは2つに割り、トースターでこんがり焼く。
- ③ 少しやわらかくしたMOWに①を混ぜ、ディッシャーですくって②のをせ、ミント(分量外)を飾る
チョコはザクザク食感が楽しめるように、細切りにするのがポイント!



イメージ図

2. 「MOW(モウ)」シリーズ商品紹介



MOW(モウ) 濃厚ミルクバニラ

北海道産の乳原料のみを使用したミルクバニラアイス。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) ミルクチョコ

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



MOW(モウ) ミルクいちご

いちご果汁を14%使用したミルクいちごアイス。さわやかな酸味とまろやかな甘み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。しっかりとしたチーズの風味とさわやかな後味がお楽しみいただけます。



MOW(モウ) マスカット(期間限定)

“ミルクの豊かな風味”“クリーミーな舌触り”に加え、マスカットの香りと味わいがお楽しみいただけます。

以上