

2015年1月

最近のバレンタインのトレンドは、自分へのご褒美チョコ？  
アイスマン福留さんお薦めの“ご褒美チョコアイス”でくつろぎを！  
**「MOW(モウ) ホワイトチョコ」**

1月12日(月)から、期間限定で発売

森永乳業は、「MOW(モウ)」シリーズより、「MOW(モウ) ホワイトチョコ」を1月12日(月)から全国にて新発売いたします。

「MOW(モウ)」はミルクをベースとした、口どけが良く素材の味わいが濃厚に感じられるカップアイスで、“くつろぎ”や“癒し”を提供しております。

新商品「MOW(モウ) ホワイトチョコ」は、乳化剤を使わずに作ったこだわりのホワイトチョコを使用しており、「MOW(モウ)」ならではの、なめらかな食感やミルクのコクに加え、ホワイトチョコ独特の濃厚で甘みのある味わいが楽しめます。

冬の“ご褒美チョコアイス”として、やさしいミルクとホワイトチョコの絶妙なハーモニーが味わえる「MOW(モウ)ホワイトチョコ」をぜひ、ご堪能ください。

## 1. 商品特長

- ①乳業メーカーならではの質の高い乳原料(脱脂濃縮乳等)にホワイトチョコをブレンドしており、コクのあるやさしいミルクとホワイトチョコの絶妙なハーモニーが楽しめます。
- ②乳化剤を使用していないホワイトチョコを使用し、ホワイトチョコ独特の濃厚で甘みのある味わいに仕上げました。
- ③乳化剤、安定剤不使用で、素材本来の味わいが楽しめます。
- ④3月下旬までの期間限定商品です。



## ◆ 今年のバレンタインデーは、自分自身へのご褒美として、“自分チョコ”が増加！

全国の女性に、バレンタイン商品の購入予定があるかを尋ねたところ(※1)、67%の人が「購入予定がある」と回答しました。2013年の調査と比較してみると、チョコを贈る相手は、“義理チョコ”が35.4%から34.8%とほぼ横ばいですが、“自分チョコ”は21.0%から25.5%と約5ポイント増加しており、バレンタインチョコの楽しみ方が広がってきていることが伺えます。

※1 ライフメディア リサーチバンク「2014年 バレンタインデーに関する調査」

また、弊社で実施したチョコレートに関する調査(※2)で、「チョコレートの各種類について、それぞれいつの季節が合う(食べたい)と思いますか」と聞いたところ、女性の回答として、ホワイトチョコレートは、“冬”に食べたいと答えた方が50.8%でした。同様に、ミルクチョコレートは26.9%、ビターチョコレートは31.8%であり、定番のチョコレートと比較して、女性の多くが「冬場のチョコレート」には、ホワイトチョコレートが合うと考えていることが伺え、20代女性(58.3%)、30代女性(55.1%)ではその傾向が高くなっています。

※2 当社調べ 2014年11月 n=500(男性250、女性250)

## ◆ 自分へのご褒美アイスは「MOW(モウ) ホワイトチョコ」で決まり！

### ホワイトチョコは、この冬オススメ！

年間1000種類以上のアイスを食べ、自称日本一アイスと向き合う男、コンビニアイス評論家であり日本アイスマニア協会理事長である「アイスマン福留」さんに、一足早くご試食いただき、「MOW(モウ) ホワイトチョコ」のおすすめのポイント”を教えてくださいました。

### ・「MOW(モウ)」本来のミルクとホワイトチョコのハーモニーが最高！

僕は個人的にもホワイトチョコが大好きで、ホワイトチョコそのものもよく食べるのですが、大好きな「MOW(モウ)」からホワイトチョコフレーバーが出ると聞いて、食べる前から、かなり期待していました。

食べた瞬間は、まずホワイトチョコの甘さと風味が口に広がります。食べていくうちに「MOW(モウ)」本来のミルクのコクが広がります。ミルクのコクとホワイトチョコのハーモニーが凄くいいですね！口どけも素晴らしく、これは最高です。

そもそもホワイトチョコフレーバーのアイスってあまりないので、個人的に発売日が待てないぐらい楽しみです。



「MOW(モウ)ホワイトチョコ」を試食中のアイスマン福留さん

### ・ホワイトチョコの絶妙な「甘さ」をこの冬、自分へのご褒美にいかがでしょうか！

冬場のアイスの定番フレーバーといえば、やはり「濃厚系」や「チョコレート系」です。しかしチョコレート系のアイスって甘さが濃厚なので、食べていくうちに重くなってきたり、ちょっと飽きがちちゃーんですよ。でも、この「MOW(モウ) ホワイトチョコ」はしっかりと甘みを感じながらも、「MOW(モウ)」のミルクと相まってスッキリとした味わいなので、甘いものが苦手な人やホワイトチョコをあまり食べない人でもきっとペロッと食べられるんじゃないかと思います。

冬場は暖かい部屋で味わって食べるアイスが最高においしいので、この「絶妙な甘さ」を自分へのご褒美としてみてはいかがでしょうか！



■アイスマン福留■ (コンビニアイス評論家・一般社団法人日本アイスマニア協会理事長)

幼い頃からアイスが好きで、それが高じて現在自身で立ち上げた日本アイスマニア協会会長兼理事長を務める。自他共に認める「日本一アイスに詳しい男」。年間1000種類以上のアイスを食べ、その卓越された知識と経験から現在各メディアからオファーが殺到している。

## 2. 商品概要

① 商品名	MOW(モウ)ホワイトチョコ
② 種類別	アイスマルク
③ 内容量	150ml
④ 主要ターゲット	20～30代女性
⑤ 主要売場	スーパーマーケット、CVS、一般小売店
⑥ 発売日・地区	1月12日(月)・全国
⑦ 保存方法	要冷凍(-18℃以下)
⑧ 包装形態	紙カップ、紙シール蓋、紙スリーブ
⑨ カロリー	234kcal
⑩ 希望小売価格	120円(税別)
⑪ JANコード	4902720 114400

### 参考資料

#### <濃厚なミルクの風味とクリーミーな舌触り MOW(モウ)おいしさのヒミツ>

##### ■ 濃厚なミルク感

乳製品には高級アイスクリームなどによく使われる、脱脂濃縮乳・クリームを使用。生乳本来の素のおいしさを活かした味づくりで、濃厚なミルク感が味わえます。

##### ■ クリーミーでなめらかな食感

独自の製法で、きめの細かいなめらかな舌触りを実現。クリーミーでなめらかな食感が楽しめます。

##### ■ 後味すっきり、コクとキレ

糖分の配合をバランス良くし、甘さの引かない後味がすっきりとした味わいに仕上げました。



#### <MOW(モウ) 商品ラインアップ>



##### MOW(モウ) 濃厚ミルクバニラ

乳原料は北海道産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をお楽しみいただけます。



##### MOW(モウ) 濃厚チーズ

北海道産マスカルポーネとカマンベールチーズパウダーを使用したチーズアイス。濃厚でコクのあるチーズの風味が特長です。



##### 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特長です。



##### MOW(モウ) ミルクココア

森永「ミルクココア」とコラボしたミルクココアアイス。まろやかでコクのある味わいをお楽しみいただけます。期間限定商品。

\*4品共通 内容量:150ml、希望小売価格:120円(税別)

以上