

2015年4月



～“デイリープレミアム®”アイスバー「PARM(パルム)」～

クラッシュアーモンド粒を大きくして、増量も！

## 「PARM(パルム) アーモンド&チョコレート」

4月27日(月)より全国でリニューアル発売！

森永乳業は、“平日のちょっとした贅沢”を提供するアイスブランド「PARM(パルム)」から「PARM(パルム) アーモンド&チョコレート」を4月27日(月)より、全国で発売いたします。

なめらかなアイスクリームを口どけの良いチョコでコーティングした「PARM(パルム)」は、“平日のちょっとした贅沢”を提供する“デイリープレミアム®”アイスバーとして、2005年4月に発売し、10周年を迎えました。発売以来、「PARM(パルム)」はメーカー出荷金額ベースで毎年売上が伸長しており、2014年度は発売初年度と比較し、8倍を超えるまでとなりました。

「PARM(パルム)」がたくさんの皆様にご好評いただいている理由の一つとして、「PARM(パルム)」のコンセプトであるデイリープレミアム®、“平日のちょっとした贅沢”を生活に取り入れている方が多いという背景が挙げられます。当社で定期的に行っている「平日の贅沢に関する調査(※)」によると、「平日にちょっとした贅沢を実践したことがある」と答えた人は70.2%となりました。また、「今後、平日のちょっとした贅沢が増加、変わらない」と回答した人は73.8%と7割を超える結果となりました。今後も、忙しい平日の中にちょっとした贅沢を上手に取り入れる機運がより一層高まっていくと考えられます。

※当社調べ 2014年10月インターネット調査 20～60代 500名

「PARM(パルム) アーモンド&チョコレート」は、なめらかなバニラアイスクリームを香り高いクラッシュアーモンド入りのチョコレートでコーティングしたアイスクリームバーです。このたび、クラッシュアーモンド粒を大きくするとともに増量し、よりアーモンドの食感や香ばしさをお楽しみいただけるようになりました。また、パッケージを、これまでよりも明るい基調で躍動感あるデザインに仕上げました。

バニラアイスクリーム、チョコレート、アーモンドのバランスの良い味わい、「PARM(パルム)」ならではのなめらかな舌ざわりと、チョコレートとアイスクリームが同時に溶け合う口どけをお楽しみください。



## 1. 商品特長

- ① バニラアイスクリームをクラッシュアーモンド入りチョコレートで包んだアイスクリームバーです。
- ② クリーム、脱脂濃縮乳等を使用し、きめの細かい緻密な組織で舌ざわりのよいバニラアイスクリーム、チョコレート、アーモンドのバランスの良い味わいがお楽しみいただけます。
- ③ クラッシュアーモンド粒を大きくするとともに、増量いたします。
- ④ パッケージを明るく、躍動感あるデザインに仕上げています。
- ⑤ クラッシュアーモンド入りチョコレートは、溶ける温度にこだわっているため口どけが良く、アイスクリームと同時に溶け合います。

## 2. 商品概要

①商品名	PARM(パルム) アーモンド&チョコレート
②種類別	アイスクリーム
③内容量	80ml
④主要ターゲット	50代以上の男女
⑤主要売場	CVS、スーパーマーケット、一般小売店
⑥発売日・地区	4月27日(月)・全国
⑦保存方法	要冷凍(-18℃以下)
⑧包装形態	紙カルトン、ピロー包装
⑨カロリー	244kcal
⑩希望小売価格	160円(税別)
⑪JANコード	4902720 115032

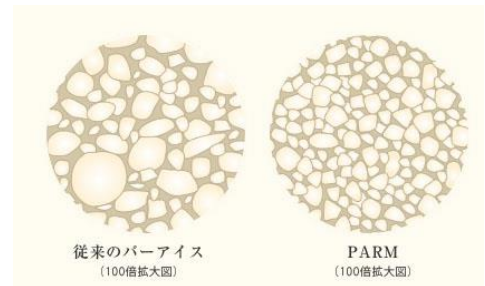
以上

## 参考資料

### 「PARM(パルム)」のこだわり

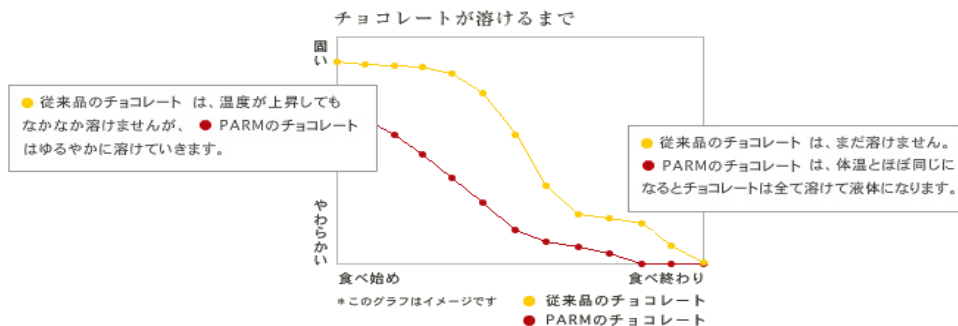
#### ■その① なめらかさ

アイスクリームは凍結に時間をかけるほど組織の粒子は大きくなり、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、粒子が細かい状態で仕上がるため、口当たりの良いなめらかなアイスクリームに仕上がります。



#### ■その② ロドけ

一般的なチョコアイスクリームバーは、チョコがパリパリしており、食べる時にはがれ落ちたり、口の中でアイスクリーム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おり、口に含むとアイスクリームと溶け合い、またチョコがはがれにくいいため、最後までチョコとアイスクリームを同時に楽しめます。

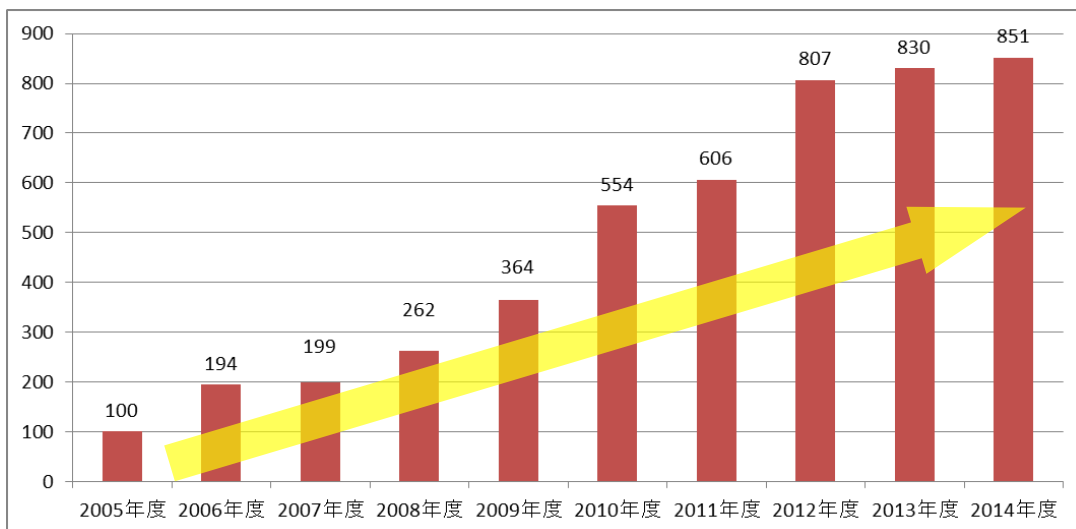


#### ■その③ コクのある味わい

アイスクリームには、乳業会社ならではのこだわりを持って選んだ脱脂濃縮乳やクリームなどを使用しています。さらに、こだわりの乳原料の脂肪分などを全体が均等になるよう微細分化し、空気を取り込みながらかき混ぜ凍らせることで、よりなめらかでコクのある味わいのアイスクリームを実現しています。

### ※売上推移

2014年度は発売初年度と比較し、8倍を超えるまでに伸長しました。



以上