morinaga NEWS RELEASE
“おいしい”をデザインする
森永乳業株式会社
〒108-8384 東京都港区芝5-33-1

2015 年 9 月

“デイリープレミアム®”アイスクリームバー「PARM（パルム）」より

チョコレートの濃厚で本格的な味わいにとことんこだわったアイスクリーム！

「PARM（パルム） ダークショコラ（1 本入り/6 本入り）」

9 月 28 日（月）より全国で新発売

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）ダークショコラ（1 本入り/6 本入り）」を 9 月 28 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レート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®”アイスクリームバーとして 2005 年 4 月に発売し、今年で 10 周年を迎えております。発売以来、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）」がたくさんの方々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。当社の「平日の贅沢に関する調査（※1）」では、「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 71.4%（前回差＋1.2%）、「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 83.2%（前回差＋9.4%）となり、共に前回調査の値を超えました。今後も忙しい日々の中にちょっとした贅沢を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。

※1 当社調べ 2015 年 5 月 インターネット調査 20～60 代 500

「PARM（パルム） ダークショコラ」は、このような“平日のちょっとした贅沢”を求めるお客様に満足していただけるよう、専門店のチョコレートのような本格的な味わいにとことんこだわったアイスクリームバーです。

アイスクリームには、ほろ苦く香り高い味わいのエクアドル産カカオ豆を 100%使用したカカオマスと、酸味や苦みが少なく洗練された味わいのクーベルチュールチョコレートを使用しており、チョコレートの濃厚な味わいとねっとりとした食感を実現しました。また、溶ける温度にこだわったやわらかく口どけのよいコーティングチョコレートが、口の中で濃厚なチョコレートアイスクリームとなめらかに絡み合います。

このように原料、製法にこだわった「PARM（パルム） ダークショコラ」は、味覚の好意度が 96.6%（※2）と非常に高い評価をいただきました。

※2 当社調べ 2015 年 5 月 主婦モニター 58 名

1. 商品特長

①濃厚な味わいでねっとりとした食感のチョコレートアイスクリームを、口どけのよいチョコレートでコーティングしました。

②アイスクリームには、ほろ苦く香り高い味わいのエクアドル産カカオ豆を 100%使用したカカオマスと、酸味や苦みが少なく洗練された味わいのクーベルチュールチョコレートを使用しており、チョコレートの濃厚な味わいとねっとりとした食感に仕上げました。

③こだわりの乳原料を使用したきめの細かい緻密な組織のアイスクリームと、溶ける温度にこだわったやわらかく口どけのよいチョコレートが、「PARM（パルム）」独自のコクのある味わいとなめらかな舌触りを提供します。

④パッケージは、背景をシルク生地のようなパターンとし、深いブラウン系の配色を基調とする事で PARM の世界観とダークショコラの濃厚な味わいを表現しました。

2. 商品概要

① 商　品　名	PARM（パルム） ダークショコラ （1 本入り）	PARM（パルム） ダークショコラ （6 本入り）
② 種　類　別	アイスクリーム	
③ 包 装 形 態	ピロー包装	紙カルトン、ピロー包装
④ 内　容　量	90ml	55ml×6 本
⑤ 保 存 方 法	要冷凍（－18℃以下）	
⑥ カ ロ リ ー	246kcal（1本当たり）	154kcal（1本当たり）
⑦ 主要ターゲット	20～30 代男女	20 代女性、40～50 代女性
⑧ 主 要 売 場	スーパーマーケット、CVS、一般小売店	
⑨ 希望小売価格	130 円(税別)	420 円（税別）
⑩ 発売日・地区	9 月 28 日（月）・全国	
⑪ JAN コード	4902720 119467	4902720 119450

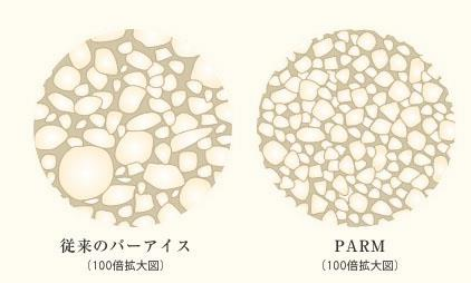
以上

参考資料

「PARM（パルム）」のこだわり

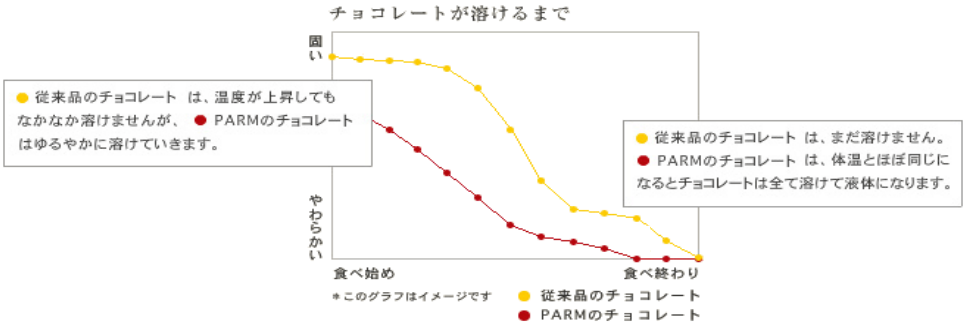
■その①　なめらかさ

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　口どけ

一般的なチョコレートアイスバーは、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。

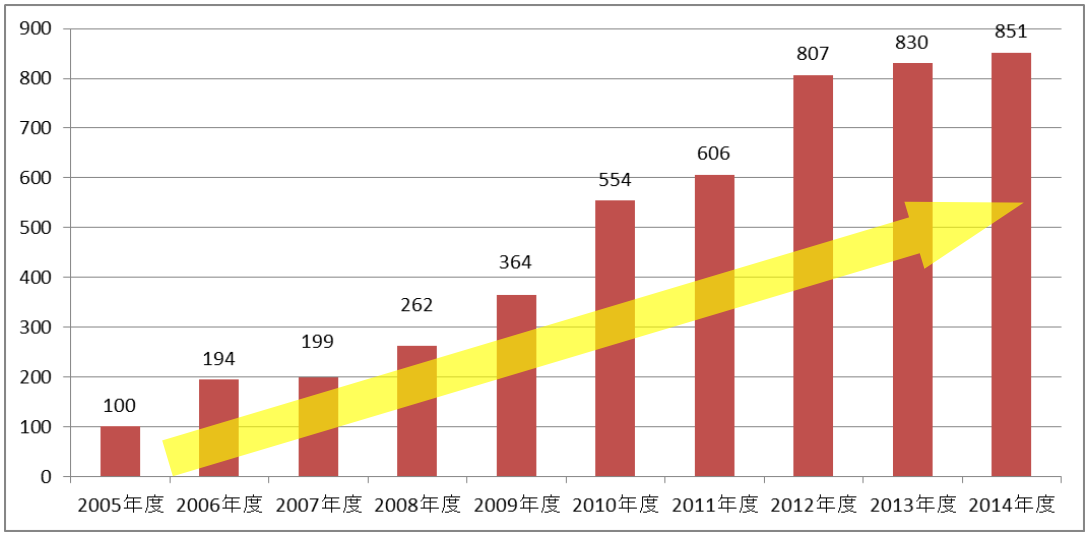


■その③　コクのある味わい

アイスクリームには、乳業会社である森永乳業の強みを活かし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、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