

2013年7月

宮古島の海の恵み「雪塩®」を使ったまるやかなコクのアイス 「雪塩®ソフト」

7月12日(金)より順次、全国発売のお知らせ

森永乳業株式会社(本社:東京都港区、社長:宮原道夫)は、株式会社パラダイスプラン(本社:沖縄県宮古島市、社長:西里長治)とコラボレーションしたアイス「雪塩®ソフト」を、7月12日(金)より順次、全国にて発売いたします。

「雪塩®ソフト」は、沖縄県宮古島産の「雪塩®」を使用したソフトコーンアイスです。まるやかな味わいが特長の「雪塩®」は、特に乳製品との相性が良く、このたび発売する「雪塩®ソフト」では、コクがあり、まるやかな味わいのバニラアイスをお楽しみいただけます。

気温が高くなり、汗のかきやすい季節には、水分や塩分などのミネラル分の補給が大切であると言われてます。おいしく、手軽に食べられて塩分補給もできる「雪塩®ソフト」をぜひ、一度お試しください。

< 宮古島の海の恵み「雪塩®」 >

沖縄県宮古島の地下海水 100%を原料としており、地下 22 メートルから汲み上げた地下海水から、水分だけを瞬時に蒸発させたサラサラのパウダー状の塩です。海の成分をそのまま塩にしているので、ニガリを含み、まるやかな味が特長で、モンドセレクション()2012年では金賞を受賞しております。

モンドセレクション(MONDE SELECTION)について

モンドセレクションは、1961年から続く、世界的に権威のある食品の品評会で、食品の品質向上を目的として始まりました。審査は、専門機関が衛生、味覚、包装、原材料などについて、それぞれを点数化し、総合得点に応じて最高金、金、銀、銅賞が授与されます。



1. 商品特長

まるやかな味わいが特長で、乳製品との相性がよい沖縄県宮古島産の「雪塩®」を使用した、コクがあり、まるやかな味わいのソフトコーンアイスです。

手軽に、おいしく、塩分やミネラルを補給できます。気温が高くなり、汗のかきやすい季節にぴったりのアイスです。

着色料不使用で、口どけのよいコーンを使用しております。

期間限定商品です。

「雪塩®」の特長

- ・ 琉球石灰岩の地層を通して汲み上げられた地下海水を瞬時に蒸発させて作るため、海の成分をそのまま残しており、マグネシウム、カルシウムを豊富に含んでいます。
- ・ 口に入れると、しょっぱさがさっと消えて、甘みと酸味、後味に微かな苦味が残ります。通常の製塩法では取り除かれる「にがり」が雪塩に含まれているため、「まるやか」な味わいとなります。

2. 商品概要

商品名	雪塩®ソフト
種類別	アイスマイルク
内容量	160ml
主要ターゲット	10～50代男女
主要売場	CVS、スーパーマーケット、一般小売店
発売日・地区	7月12日(金)より順次・全国
保存方法	要冷凍(-18以下)
包装形態	樹脂容器、樹脂蓋
カロリー	172kcal(1個当たり)
希望小売価格	オープン
JANコード	49835298

以上