

2022年3月

キャラメル×発酵バター of 贅沢な組み合わせ

## 「PARM(パルム) キャラメルラバーズ(6本入り)」

3月28日(月)より、全国にて期間限定発売

森永乳業は、口どけの良いコーティングとなめらかなアイスが同時にとろけ合う、大人のための上質なバーアイス「PARM(パルム)」より、「PARM(パルム) キャラメルラバーズ(6本入り)」を3月28日(月)より新発売いたします。

「PARM(パルム)」は、なめらかでコクのある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バーアイスです。2005年の発売以来、お客さまに“日常のちょっとした贅沢”を提供してまいりました。

アイス市場ではキャラメルフレーバーの人気の高まっており、20年度のキャラメルアイス市場は17年度と比較して約128%と伸長しています(※1)。また近年専門店が登場するなどしている、発酵バター(※2)を使用したスイーツも注目を集めており、21年度上期の当社発酵バターの出荷実績は19年度上期と比較して150%以上と伸長を見せています(※3)。

このたび、「PARM(パルム)」よりキャラメルと発酵バターの組み合わせを堪能できる商品を発売いたします。

※1 インテージ SRI+アイスクリーム市場(キャラメルフレーバー※当社定義)(全国) 2017年4月~2021年3月 累計販売金額

※2 クリームに乳酸菌を加えて混ぜ合わせた後、発酵させてつくられたバター。コクが深まり、風味が増す。

※3 当社出荷実績(2019年4月~2021年9月)

新商品は、発酵バターを使用したキャラメルアイスにキャラメルチョコで包み込んだ、キャラメル好きのためのバーアイスです。キャラメルと発酵バターの組み合わせにより濃厚でコク深い味わいながらも、後味はスッキリと仕上げました。

“キャラメルラバー”の皆さまは、ぜひ「PARM(パルム) キャラメルラバーズ(6本入り)」をお召し上がりください。



## 1. 商品特長

- ① 発酵バターを使用したキャラメルアイスをキャラメルチョコで包み込んだ、キャラメル好きのためのバーアイスです。
- ② キャラメルと発酵バターの組み合わせにより濃厚でコク深い味わいながらも、後味はスツクリと仕上げました。
- ③ 2022年8月頃までの期間限定発売です。

## 2. 商品概要

①商品名	PARM(パルム) キャラメルラバーズ(6本入り)
②種類別/名称	アイスクリーム
③包装形態	紙カルトン、ピロー包装
④内容量	330ml(55ml×6本)
⑤保存方法	要冷凍(-18℃以下)
⑥カロリー	126kcal/1本当たり
⑦主要ターゲット	30~60代男女
⑧主要売場	量販店、コンビニエンスストア、一般小売店
⑨希望小売価格	450円(税別)
⑩発売日・地区	3月28日(月)・全国
⑪JANコード	4902720 149389

## 3. 「PARM(パルム)」パッケージリニューアル

3月下旬ごろより、一口噛んだ時の“はむっと”した独自の食感がより伝わりやすいように、パッケージをリニューアルいたします。

噛み口の、チョコとアイスが一緒にとろけているイメージを中央に大きく配置し、サイドにはやわらかいチョコを動きのある流れで表現したデザインをあしらいました。賑やかなアイス売場の中でも映えるような、上品なデザインがポイントです。



<商品ラインアップ>

※2022年3月21日時点



PARM(パルム)  
チョコレート(1本入り)



PARM(パルム)  
チョコレート(6本入り)



PARM(パルム)  
チョコレート&チョコレート  
~厳選カカオ仕立て~(6本入り)



PARM(パルム)  
ストロベリー(6本入り)



PARM(パルム)  
ナッティー&ショコラ(1本入り)



PARM(パルム)  
アーモンド&チョコレート(6本入り)



PARM(パルム)  
キャラメルラバーズ(6本入り)

NEW

#### 4. お問い合わせ先

お客さまからのお問い合わせ先      お客さま相談室      フリーダイヤル      0120-082-749

<森永乳業ウェブサイト>      <https://www.morinagamilk.co.jp>

<「PARM(パルム)」ブランドサイト>      <https://parm-ice.jp/>

<「PARM(パルム)」公式 Twitter アカウント>      [https://twitter.com/parm\\_icecream](https://twitter.com/parm_icecream)

#### 参考資料

#### 「PARM(パルム)」のこだわり

##### ■その① 「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いるので、口に含むとアイスクリームと同時に溶け合い、またチョコがはがれにくいので、最後までチョコとアイスクリームと一緒に楽しめます。

##### ■その② 「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が大きくなり、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、粒子を細かい状態にすることで、口当たりのよいなめらかなアイスクリームに仕上げています。

##### ■その③ 「コク」のある味わい

「PARM(パルム)」のアイスクリームは余韻を残す濃厚な“コク”が印象的です。

秘密は脂肪分と微細化。

「PARM(パルム)」は乳脂肪分 8%以上を含む、種類別「アイスクリーム」グレード。濃厚なコクが感じられるように、脱脂濃縮乳やクリーム、マスカルポーネチーズなどを質の高い乳原料を使用しています。乳脂肪分が均等になるように微細化し、よりなめらかなコクのある味わいを実現しているのです。

