

2014 年 3 月

味覚のトレンドは、“コク”重視へ
熟練の職人技が光る上質な素材で作上げた“旨さを極めた”プリン
ごくうま
「極旨抹茶プリン」「極旨チョコプリン」
ごくうま
4 月 8 日(火)より新発売

森永乳業は、「極旨抹茶プリン」、「極旨チョコプリン」を4月8日(火)より新発売いたします。「極旨プリン」は、熟練の職人技が光る上質な素材で作上げた“旨さを極めた”プリンの新シリーズです。

近年、味覚のトレンドでは、「コク」という項目が重視されています。コクとは、複合的な味の重なりによって得られる、上質で深みのある味わいであり、食品をおいしいと感じる旨みの集合体です。コクの嗜好の背景には、忙しい現代人の食生活が色濃く影響しています。忙しい日々の中で「食事の時間ぐらいいは満たされたい」という意識から、一度の食事で大きな満足感を得られるコクが求められていると考えられます。(※1)

また、当社で実施した「1 年前と比較したデザート購入意識の変化」に関する調査によると、「日々のちょっとした贅沢として、スーパー、コンビニエンスストアでデザートを購入する機会が増えた」という問いに対し、92.5%の方が増えたと回答いたしました(※2)。大切なくつろぎの時間を有意義に過ごすお供として、ちょっとした贅沢を楽しめるデザートが求められていると考えられます。

そこで当社は、日々のくつろぎの時間をちょっと贅沢に満たす本格的なプリンとして、旨みやコクのある深い味わいの「極旨プリン」シリーズを開発いたしました。「極旨抹茶プリン」には、お茶の世界で数々の賞を受賞している茶名人、石川氏が監修した愛知県西尾産石臼挽き抹茶を使用しており、「極旨チョコプリン」には、老舗チョコレートメーカーで長年開発に力を注いできた熟練チョコレートマイスター、沼田氏が監修したクーベルチュールチョコレートを使用しております。熟練の職人技が光る上質な素材で作上げた「極旨抹茶プリン」、「極旨チョコプリン」を、4月8日(火)より新発売いたします。

※1 味香り戦略研究所 <http://www.mikaku.jp/news/20130218.pdf> ※2 森永乳業調べ デザートユーザーn=120 2013年10月



1.商品特長

- ・ 熟練の職人技が光る上質な素材で作上げた“旨さを極めた”プリンです。
- ・ 手頃なサイズなのでおいしいものをちょっとだけ食べたい時にぴったりです。

<極旨抹茶プリン>

- ① お茶の世界で数々の賞を受賞している茶名人、石川氏が監修した愛知県西尾産石臼挽き抹茶を使用しました。
- ② 茶道の世界でも使用される、まろやかな旨みのある抹茶と国産の生クリームをあわせ、コクのある味わいに仕上げました。
- ③ 当社独自の新製法により、繊細な抹茶本来の味わいや色合いを実現しています。
- ④ 上質な抹茶の旨みや渋みのある深い味わいと口どけのよさをお楽しみください。

<極旨チョコプリン>

- ① 老舗チョコレートメーカーで長年開発に力を注いできた熟練チョコレートマイスター、沼田氏が監修したクーベルチュールチョコレートを使用しました。
- ② パティシエが愛用する、上質なクーベルチュールチョコレートにたっぷりの乳原料をあわせ、コクのある味わいに仕上げました。
- ③ カカオ豆の産地や、ブレンド、ローストの方法にまでこだわり、チョコレート特有の味や豊かなアロマを引き出しました。
- ④ ビターなクーベルチュールチョコレートの深い味わいと口どけのよさをお楽しみください。

2.商品概要

① 商品名	極旨抹茶プリン	極旨チョコプリン
② 種類別	生菓子	
③ 包装形態	紙スリーブ、プラカップ、アルミフタ	
④ 内容量	80g	
⑤ カロリー	121kcal	136kcal
⑥ 保存方法	要冷蔵 10℃以下	
⑦ 賞味期限	90 日間	
⑧ 主要ターゲット	30 代以上男女	
⑨ 主要売場	量販店、CVS、一般小売店	
⑩ 希望小売価格	140 円(税別)	
⑪ 発売日・地区	4 月 8 日(火)・全国	
⑫ JANコード*	4902720 108515	4902720 108577

3.ウェブサイト

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

<極旨プリンブランドサイト> <http://www.morinagamilk.co.jp/products/brand/gokuuma/>

※ 4 月 8 日より公開いたします
以上