

2015年3月

“デイリープレミアム®”アイスバー「PARM(パルム)」より、新商品が登場！

本格的なカプチーノの味わい

「PARM(パルム) カプチーノ」

3月23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) カプチーノ」を、3月23日(月)より、全国で新発売いたします。

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年春に発売以来、メーカー出荷金額ベースで毎年売上が伸長しており、2013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。(参考資料 ※)

「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%とこちらも、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) カプチーノ」は、うずまきのように混ざり合うエスプレッソコーヒーアイスクリームとミルクアイスクリームをホワイトチョコで包み込んだアイスクリームバーです。エスプレッソコーヒーアイスクリームは、コロンビア産コーヒー豆をエスプレッソ抽出したコーヒーエキスを使用しており、ほろ苦いコーヒーの味わいがお楽しみいただけます。脱脂濃縮乳やクリームなどを使用したミルクアイスクリームは、コーヒーの味わいが引き立つよう、スッキリした味に仕上げしております。

ほろ苦いエスプレッソコーヒー、スッキリした味わいのミルク、やさしい甘さのホワイトチョコの3つの風味が口の中で混ざり合う、本格的なカプチーノのような味わいをぜひお楽しみください。



1. 商品特長

- ① うずまきのように混ざり合うエスプレッソコーヒーアイスクリームとミルクアイスクリームを、ホワイトチョコでコーティングしたアイスクリームバーです。
- ② エスプレッソコーヒーアイスクリームには、ブラジル・コロンビア産コーヒー豆をエスプレッソ抽出したコーヒーエキスを使用しており、ほろ苦いコーヒーの味わいをお楽しみいただけます。
- ③ 脱脂濃縮乳やクリーム等を使用したミルクアイスクリームは、エスプレッソコーヒーアイスクリームの味わいが引き立つよう、スッキリした味に仕上げております。
- ④ エスプレッソコーヒーアイスクリーム、ミルクアイスクリームともに、きめの細かい緻密な組織であるため、なめらかな舌ざわりがお楽しみいただけます。
- ⑤ ホワイトチョコ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) カプチーノ
②種類別	アイスクリーム
③内容量	55ml×6本
④主要ターゲット	20代女性、40-50代女性
⑤主要売場	スーパーマーケット、CVS
⑥発売日・地区	3月23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	130kcal(1本当たり)
⑩希望小売価格	420円(税別)
⑪JANコード	4902720 114004

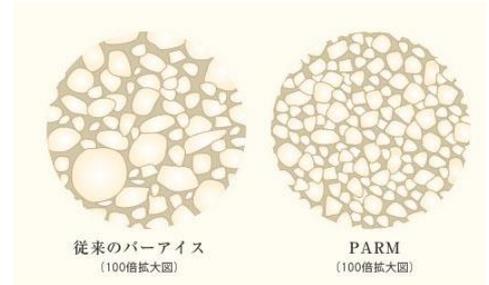
以上

参考資料

「PARM(パルム)」のこだわり

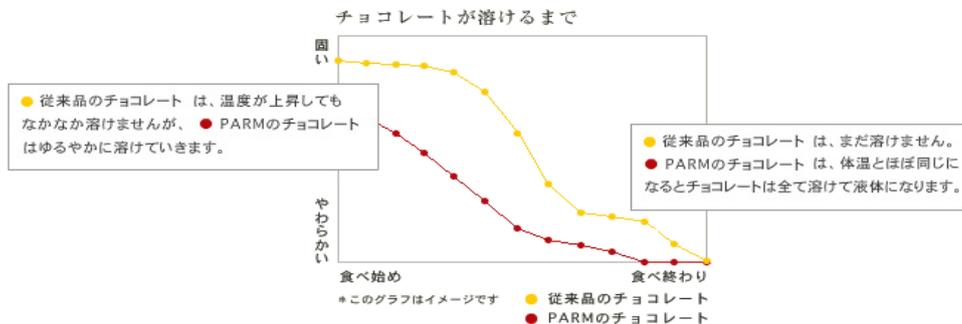
■その① なめらかさ

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 ロどけ

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。

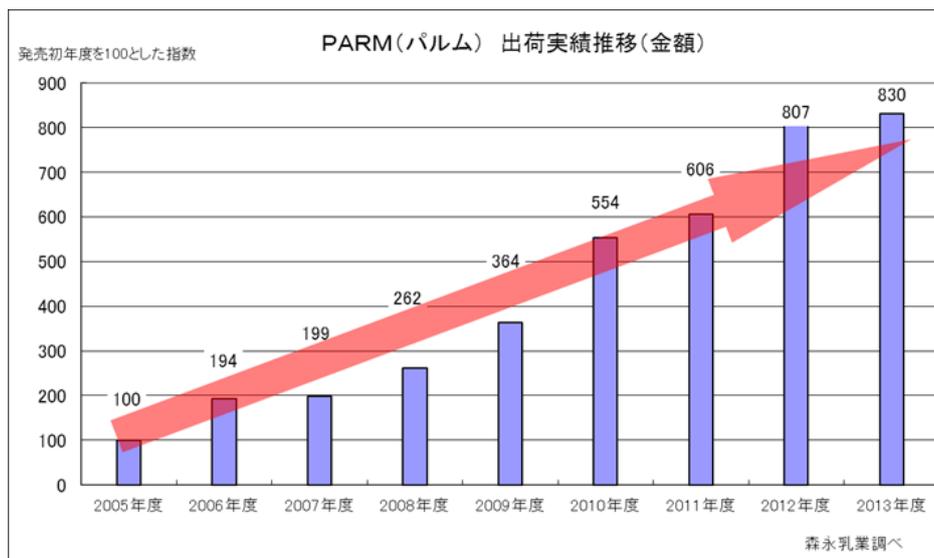


■その③ コクのある味わい

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

2013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