

2015 年 7 月

深みのひとさじを召しあがれ！
贅沢なひとときのための“超濃密”なデザート
「超濃密レアチーズ」
7月28日(火)より全国にて新発売
「超濃密プリン 贅沢カスタード」
8月10日週より全国にてリニューアル発売

森永乳業は、「超濃密レアチーズ」を7月28日(火)より新発売いたします。また、「超濃密プリン 贅沢カスタード」を8月10日週より順次リニューアル発売いたします。

「超濃密」シリーズは、スプーンがたつほど濃密な食感と、凝縮された素材の濃い味わいをお楽しみいただける新しいデザートです。素材の味わいがぎゅっとつまった深みのあるひとさじが、くつろぎの時間をより贅沢に満たします。

1.商品特長

- ① くつろぎの時間をより贅沢な気持ちにしてくれる、まったりとした超濃密な食感のデザートです。
- ② 乳製品をたっぷり使用しリッチな味わいに仕上げました。
- ③ 味わいが凝縮された素材を厳選して使用しており、素材の濃い味わいをお楽しみいただけます。

<超濃密プリン 贅沢カスタード>

味わいが凝縮された卵原料を厳選し、使用しています。卵とミルクの味わいがぎゅっとつまった、深みのある味わいです。この度パッケージデザインを変更し、色合いを際立たせることで店頭での視認性を高めました。

<超濃密レアチーズ>

コクのある北海道産のクリームチーズを厳選し、使用しています。みっちりとした濃厚な食感の、濃い味わいのレアチーズデザートです。



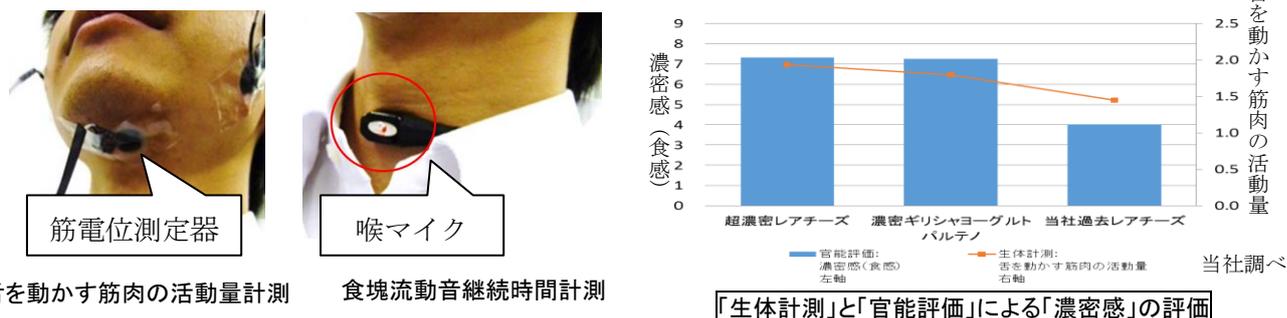
2. 商品概要

① 商品名	超濃密プリン 贅沢カスタード	超濃密レアチーズ
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	75g	
⑤ カロリー	121kcal	106kcal
⑥ 保存方法	要冷蔵 10℃以下	
⑦ 賞味期限	90 日間	70 日間
⑧ 主要ターゲット	シニア男女、30～40 代女性	
⑨ 主要売場	CVS、量販店、一般小売店	
⑩ 希望小売価格	130 円(税別)	
⑪ 発売日・地区	8 月 10 日週より順次・全国	7 月 28 日(火)・全国
⑫ JANコード	4902720 116039	4902720 118651

3. 参考資料

<「生体計測」による新商品の評価 ～「超濃密レアチーズ」の“濃密感”と“なめらかさ”～>

このたび、「超濃密レアチーズ」について、「官能評価」と共に、人にセンサーを取り付け、喫食中の生理学的な反応を数値化する「生体計測」の手法にてその特徴を評価しました。



舌を動かす筋肉の活動量計測

食塊流動音継続時間計測

「生体計測」と「官能評価」による「濃密感」の評価

喫食時に、「舌を動かす筋肉の活動量の計測(左図)」、「食塊が喉を通過する時に発する“ゴックン音”の継続時間の計測(中図)」を実施しました。また、併せて実施した官能評価で、「濃密感(食感)」と「なめらかさ」について、9段階で評価しました。

「舌を動かす筋肉の活動量の計測」の結果、「超濃密レアチーズ」は当社「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」と近い値で、過去に発売したレアチーズ商品を上回っていました。この結果は官能評価「濃密感」と相関がありました(右図)。また、「なめらかさ」と相関が高い「“ゴックン音”の継続時間の計測」結果も「超濃密レアチーズ」が「なめらか」であることを示し、「生体計測」の手法からも「超濃密レアチーズ」が「濃密」で「なめらか」であることが特徴付けられました。

なお本内容の詳細は、日本食品科学工学会第62回大会(8月29日京都)にて発表予定です。

※ 舌を動かす筋肉は、食べ物の押し潰しに関係しており、飲み込む時にも活動します。

※ 「舌を動かす筋肉の活動量」は、検出される電位差の総量を示しており、値は基準となるゲルとの相対値となります。

4. ウェブサイト

<森永乳業ウェブサイト>

<http://www.morinagamilk.co.jp/>

以上