

2016年11月

自分らしく輝きのある生活を楽しみたい大人の女性に
心華やぐ、ひと粒のご褒美を召し上がれ

「ピノ アロマショコラ」

12月5日(月)より全国にて新発売のお知らせ

森永乳業株式会社は、ロングセラーブランド「ピノ」シリーズから、新商品「ピノ アロマショコラ」を、12月5日(月)より全国にて新発売いたします。

「ピノ」は1976年に発売した、なめらかなアイスとロどけの良いチョコが口の中で絶妙なバランスで溶け合うひとロタイプアイスです。今年で発売40周年を迎えるロングセラー商品として多くのお客さまよりご愛顧をいただいております。

このたび発売する「ピノ アロマショコラ」は大人の女性に向けた、心華やぐひとロご褒美アイスです。チョコアイスとコーティングチョコには、フルーティな香りが特長のドミニカ産カカオ豆を使用したカカオマスを使用しています。さらに、チョコアイスにはクーベルチュールチョコレート(※1)を加え、なめらかな食感とともに生チョコのような濃厚な味わいを実現しました。

また、アイスに使用しているカカオマスはアロマが残りやすい伝統的な焙煎方法である「カカオ豆ロースト(※2)」を採用しているため、ドミニカ産のカカオが持つ華やかでフルーティなアロマテイストが口の中で広がります。

ぜひ、「ピノ アロマショコラ」で心華やぐひとロをお楽しみください。

※1 一般的にはココアバター含有量の多く、洋菓子専門店などで広く使われているチョコレートのことです。

※2 カカオ豆を皮付きでローストする為、アロマが残りやすいのが特長。また、豆の表面と内部の温度差が生じることで、香気が残りやすく、ロースト感とのバランスがとれた複雑で厚みのある香味に仕上がる伝統的な焙煎方法。



【商品特長】

- ① チョコアイスとコーティングチョコには、フルーティな香りが特長のドミニカ産カカオ豆を使用したカカオマスを使用しています。
- ② さらに、チョコアイスにはクーベルチュールチョコレートも加え、なめらかな食感とともに生チョコのような濃厚な味わいを実現しました。
- ③ アイスに使用しているカカオマスはアロマが残りやすい伝統的な焙煎方法である「カカオ豆ロースト法」を採用したものを使用しています。
- ④ 箱を開けた時に、黒トレイと金ピックがチョコレートのアロマとともに贅沢感のあるひとときを演出します。

【商品概要】

① 商品名	ピノ アロマショコラ
② 種類別	アイスクリーム
③ 内容量	10ml×6粒
④ 主要ターゲット	20～40代女性
⑤ 主要売場	CVS、SM、一般小売店
⑥ 発売日・地区	12月5日(月)・全国
⑦ 保存方法	要冷凍(−18℃以下)
⑧ 包装形態	外装フィルム、紙カルトン、樹脂トレイ
⑨ カロリー	36kca/1粒当たり
⑩ 希望小売価格	160円(税別)
⑪ JANコード	4902720 122429

以上