



2017年8月

豆の個性を楽しむ、シングルオリジンコーヒーアイス。 「MOW(モウ) エチオピアモカコーヒー」

8月21日(月)より全国で発売

森永乳業は、“なめらかな、ひととき。”を提供するアイスブランド「MOW」シリーズより、「MOW(モウ) エチオピアモカコーヒー」を8月21日(月)から、全国で発売いたします。

「MOW(モウ)」は、乳の“コク”をベースに、組み合わせる素材が持つ“個性あるおいしさ”を生かした味わいが楽しめるカップアイスです。選定素材の個性を最大限引き出すために乳化剤・安定剤を使用せず、“ラベルクリーン処方(※)”で仕上げています。また、口の中で溶けだす素材の味や香りの奥深さを感じていただくために、なめらかでキメの細かいアイスを実現する独自の“低温急速フリージング製法”を採用しています。

※素材の味を引き出すために最低限の原料だけで製造するという当社の考え方。

「MOW(モウ) エチオピアモカコーヒー」は、エチオピアモカを100%使用した個性あるおいしさと、ミルクのコクがバランス良く味わえるコーヒーアイスです。中煎りしたコーヒー豆をエスプレッソ抽出したエキスと、深煎りしたコーヒー豆を微粉碎した2種類の原料を使用することで、エチオピアモカ本来のまろやかな酸味と華やかな香りが楽しめます。

ぜひ、「MOW(モウ) エチオピアモカコーヒー」で、“なめらかな、ひととき。”とともに華やかな香りが特長のエチオピアモカを100%使用した、シングルオリジンならではの魅力をご堪能ください。



1. 商品特長

<MOW(モウ)シリーズ>

- ①乳の味を知り尽くした森永乳業だからこそ辿り着いた乳のコクをベースに、組み合わせる素材が持つ個性あるおいしさを生かした味わいが楽しめるカップアイスです。
- ②選定素材の個性を最大限引き出すために、乳化剤・安定剤を使用せず、“ラベルクリーン処方”(*)で仕上げています。
- ③口の中で溶けだす素材の味や香りの奥深さを感じていただくために、なめらかでキメの細かいアイスを実現する独自の“低温急速フリージング製法”を採用しています。
- ④商品の紙スリーブは環境に配慮した FSC®認証紙を採用しています。

<MOW(モウ) エチオピアモカコーヒー>

- ①エチオピアモカを 100%使用した個性あるおいしさと、ミルクのコクがバランス良く味わたるコーヒーアイスです。
- ②中煎りしたコーヒー豆をエスプレッソ抽出したエキスと、深煎りしたコーヒー豆を微粉碎した2種類の原料を使用することで、エチオピアモカ本来のまろやかな酸味と華やかな香りが広がります。

2. 商品概要

① 商品名	MOW(モウ) エチオピアモカコーヒー
② 種類別	アイスマルク
③ 内容量	140ml
④ 主要ターゲット	30～40 代女性
⑤ 主要売場	スーパーマーケット、CVS、一般小売店
⑥ 発売日・地区	8月21日(月)・全国
⑦ 保存方法	要冷凍(-18℃以下)
⑧ 包装形態	紙カップ、紙シール蓋、紙スリーブ
⑨ カロリー	212kcal
⑩ 希望小売価格	130円(税別)
⑪ JANコード	4902720 130202

<参考> 商品ラインアップ



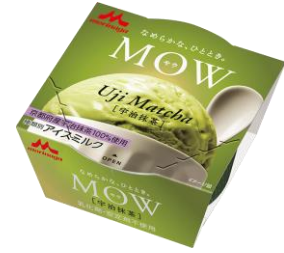
MOW(モウ) バニラ

プレミアムアイスクリームでも使われる、国産の脱脂濃縮乳やクリームといった液状乳原料を使用し、濃厚でコクのある味わいが楽しめます。より芳醇なバニラの香りが広がる深みのある味を目指し、2017年3月にミルクとバニラの風味のバランスを改良しました。



MOW(モウ) チョコレート ～エクアドルカカオ～

単一産地のカカオ豆のみ使用し、その個性あるカカオの味わいにこだわった「シングルビーンチョコレートアイス」です。エクアドル産カカオを100%使用し、特有の軽やかでフローラルな香りと、カカオの程良い苦みが楽しめます。



MOW(モウ) 宇治抹茶

日本伝統の茶文化を継承する京都宇治の抹茶の味わいにこだわり、京都府産宇治抹茶を100%使用しています。品質本位の茶づくりに定評のある丸久小山園の抹茶原料を複数種類独自の配合でブレンドし、旨み、渋み、苦み、香りといった宇治抹茶の魅力を堪能できます。

*3品共通 内容量:140ml、希望小売価格:130円(税別)

森永乳業ウェブサイト
MOW ブランドサイト
MOW CLUB サイト

<http://www.morinagamilk.co.jp/>
<http://mow-ice.jp/>
<http://www.beach.jp/community/MOW/>

以上