

2013年4月

～“デイリープレミアム®”アイスバー「PARM(パルム)」から新商品発売！～
うずまき状に混ざり合うストロベリーアイスとストロベリーシャーベット
「フルーツ PARM(パルム) ストロベリー」
5月13日(月)より全国で新発売！

森永乳業は、“日常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「フルーツ PARM(パルム) ストロベリー」を5月13日(月)より、全国で発売いたします。

発売以来、「PARM(パルム)」は、順調に売上を伸ばしており、2012年度はメーカー出荷金額で前年同期比130.0%を超え、好調に推移しております。

「フルーツ PARM(パルム)」は、うずまき状に混ざり合うフルーツシャーベットとしっかりとなめらかなアイスを果肉入り果汁で包んだアイスバーです。フルーツシャーベットは配合と製造条件の研究を重ね、今までの氷菓と比べてキメが細かく、緻密な氷結晶にしたことで、なめらかな食感を実現しました。コーティング部分は果肉入り果汁に浸した後、急速硬化することで、濃厚な果実の味わいを閉じ込めると同時に、噛み出しやわらかな食感に仕上がっています。「PARM(パルム)」シリーズの特長である“なめらかさ”に加えて“濃厚でさわやかな果汁感あふれる味わい”をお楽しみいただけます。

この度、2012年に発売した「オレンジ&バニラ」に続き、新タイプのアイスバー第2弾として、「フルーツ PARM(パルム) ストロベリー」を発売いたします。

「フルーツ PARM(パルム) ストロベリー」は、うずまき状に混ざり合うストロベリーアイスとストロベリーシャーベットを、ストロベリー果肉入り果汁でコーティングしたアイスバーです。これまでのチョココーティングタイプと異なり、濃厚でさわやかなストロベリーの味わいが楽しめます。しっかりとしたアイス、なめらかなシャーベット、噛み出しやわらかなコーティングと、新しいタイプのアイスバーをぜひお試しください。



1. 商品特長

＜フルーツ PARM(パルム) ストロベリー＞

- ① 「PARM(パルム)」ならではのなめらかな舌触りの果汁感溢れるストロベリーシャーベット、しっとりとしたストロベリーアイス、ほんのりした甘さとさわやかな酸味があるストロベリーコーティングが混ざり合い、ストロベリーの複合的な味わいがお楽しみいただけます。
- ② コーティング部分はストロベリー果汁・果肉を 53%使用し、急速硬化することで、噛み出しのやわらかな食感を実現しました。
- ③ シャーベット・アイス部分はストロベリー果汁を 36%使用しております。シャーベットは配合と製造条件の研究を重ね、今までの氷菓と比べて驚くほどのなめらかさを実現しました。なめらかなシャーベットと アイスが同時にお楽しみいただけます。
- ④ パッケージはリゾート地の夕暮れ時をイメージしたデザインに仕上げました。

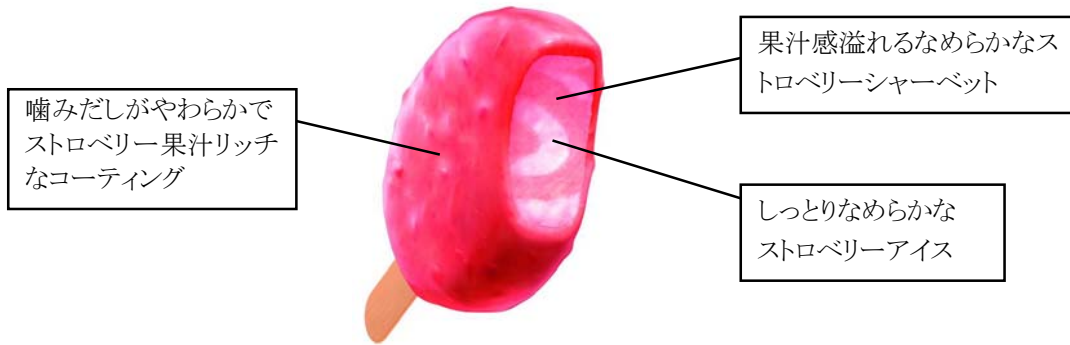
2. 商品概要

① 商品名	フルーツ PARM(パルム) ストロベリー(1本入り)	フルーツ PARM(パルム) ストロベリー(6本入り)
② 種別	ラクトアイス、氷菓	
③ 包装形態	紙カルトン、ピロー包装	
④ 内容量	85ml	60ml×6本
⑤ 保存方法	要冷凍(−18℃以下)	
⑥ カロリー	120kcal(1本当たり)	86kcal(1本当たり)
⑥ 主要ターゲット	40～50代男性	40～50代女性
⑦ 主要売場	CVS、スーパーマーケット、一般小売店	スーパーマーケット、CVS
⑧ 希望小売価格	150円(税別)	500円(税別)
⑨ 発売日・地区	5月13日(月)・全国	
⑩ JANコード	4902720 102087	4902720 103756

参考資料

《参考:「フルーツ PARM(パルム) ストロベリー」イメージ画像》

ストロベリー果汁・ストロベリーアイス・ストロベリーシャーベットの3つの贅沢が融合したアイスバー



やわらかで果汁リッチなコーティング



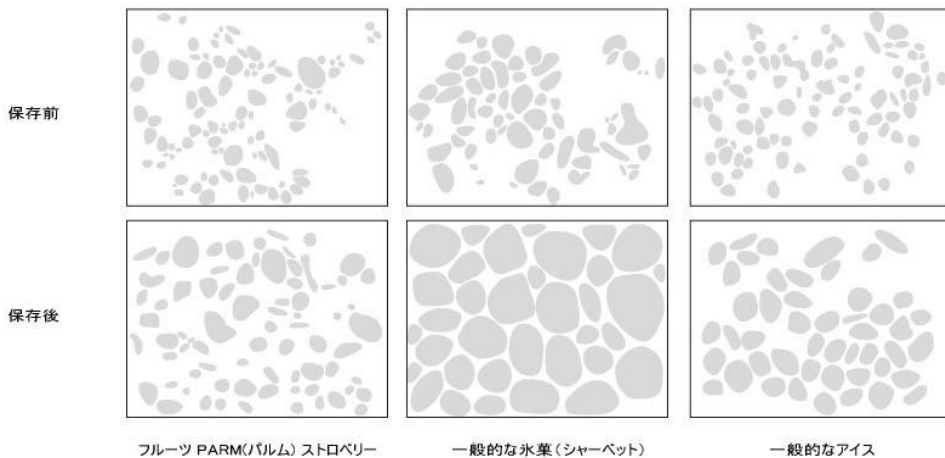
▲「フルーツ PARM(パルム)」のコーティング部分。
一般的な氷菓とは異なる結晶状態となっており、噛みだしはやわらかく、食感はなめらかです。



▲一般的な氷菓
モールド使用製品は針状結晶(中心から針のような線が外側に向かっている様)となっており、食感がシャキシヤキとする。
* 光学顕微鏡写真(森永乳業 食総研調べ)

微細な氷結晶により、アイスのようななめらかさを実現！
徹底的な“なめらかさ”で大人にふさわしい濃厚な味わい

< 氷菓の氷結晶比較 (保存テスト前後比較) >



* 光学顕微鏡写真(森永乳業 食総研調べ)を基にしたイラスト図
保存条件:-18℃から-5℃へ6時間かけて温度を上げた後、-5℃から-18℃へ6時間かけて温度を下げることを繰り返し実施する保存テストを1週間実施。

※売上推移



2012年度は発売初年度と比較し、約8倍に伸長しています。