

2014年3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！～

## コクのある濃厚なカスタードの味わい 「PARM(パルム) カスタード」

3月10日(月)より全国で新発売！

森永乳業は、「PARM(パルム)」ブランドより、「PARM(パルム) カスタード」を3月10日(月)から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年春に発売いたしました。

発売以来、「PARM(パルム)」はメーカー出荷金額ベースにおいて、毎年売上が伸長しており、2012年度は発売初年度と比較し約8倍になりました。

「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50.2%と半数を超える結果となりました。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71.9%と7割を超え、今後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。 ※ 2013年3月・インターネット調査・20～60代1,000名(男女各500名)

新商品「PARM(パルム) カスタード」は、濃厚なカスタードアイスクリームをなめらかなカスタード風味のチョコでコーティングしております。アイスクリームには、コクが出るようこだわりの卵「エグロワイヤル」(食材の味わいを引き立てる卵。乳製品との相性に優れている)を使用し、それを包みこむチョコは舌触りがなめらかになるよう溶ける温度にこだわっています。

濃厚なカスタードの味わいを存分に堪能いただける「PARM(パルム) カスタード」をぜひお試しください。



## 1. 商品特長

- ① カスタードアイスクリームをカスタード風味のチョコでコーティングしたアイスクリームバーです。
- ② カスタードアイスクリームは、きめが細かく、なめらかな舌触りに仕上げています。また、コクのあるこだわりの卵「エグロワイヤル」(食材の味わいを引き立てる卵。乳製品との相性に優れている)を使用しており、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。
- ③ カスタード風味の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、チョコとアイスクリームを同時にお楽しみいただけます。

## 2. 商品概要

①商品名	PARM(パルム) カスタード
②種類別	アイスクリーム
③内容量	90ml
④主要ターゲット	20代~30代男性
⑤主要売場	CVS、SM、一般小売店
⑥発売日・地区	3月10日(月)・全国
⑦保存方法	要冷凍(-18℃以下)
⑧包装形態	ピロー包装
⑨カロリー	220kcal(1本あたり)
⑩希望小売価格	120円(税別)
⑪JANコード	4902720 107099

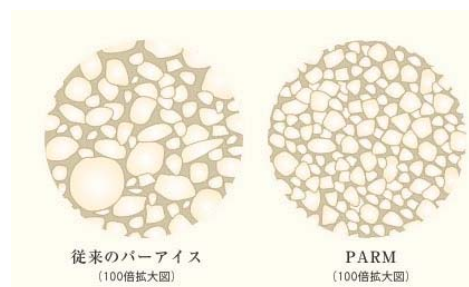
以上

## 参考資料

### 「PARM(パルム)」のこだわり

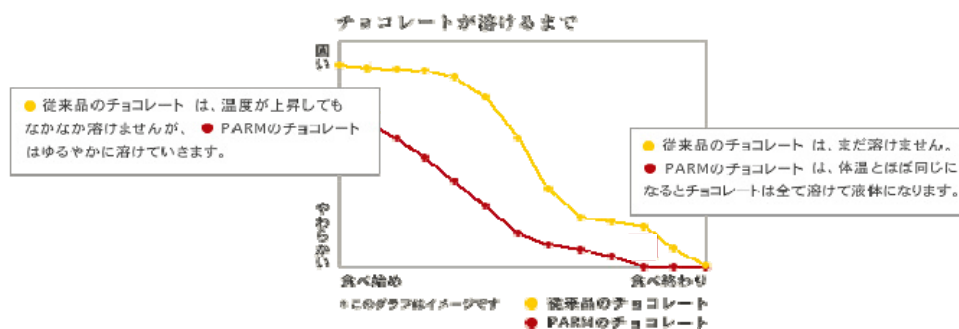
#### ■その① なめらかさ

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

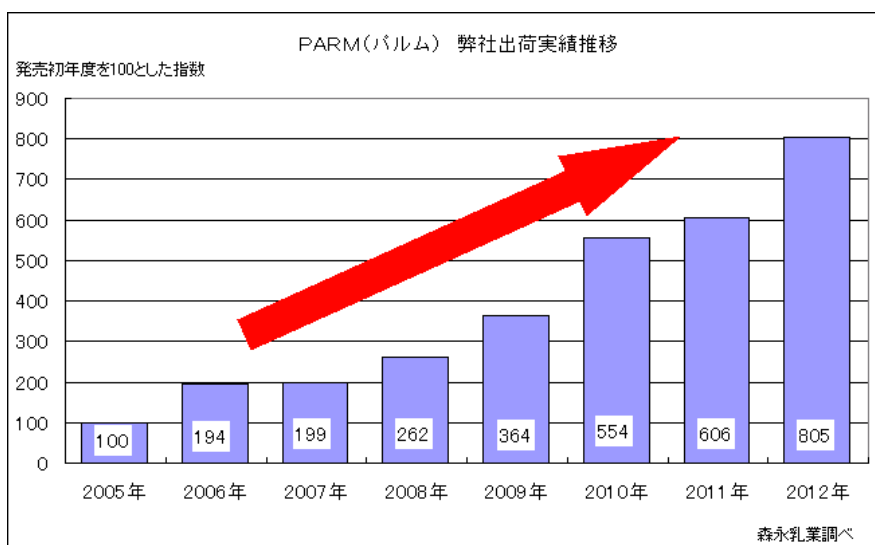
一般的なチョコレートアイスクリームバーは、チョコレートがパリパリしており、食べる時にはがれ落ちたり、口の中でアイスクリームが先に溶けチョコレートが残ることがあります。「PARM(パルム)」のチョコレートは、体温と同じ温度で液状になるように融点をコントロールしており、口に含むとアイスクリームと溶け合い、またチョコレートがはがれにくいいため、最後までチョコレートとアイスクリームを同時に楽しめます。



#### ■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



2012年度は発売初年度と比較し、約8倍に伸長しています。

以上