

2015年2月

自分好みの「焼プリン」はどちら！？  
卵の濃厚な味わいとバニラの贅沢な香りを追求した2種類の「焼プリン」  
**「焼プリン 卵の極」「焼プリン バニラの極」**  
3月3日(火)より全国にて順次新発売

森永乳業は、「焼プリン 卵の極」、「焼プリン バニラの極」を3月3日(火)より全国のコンビニエンスストアにて、3月10日(火)より全国のその他チャネルにて新発売いたします。

2013年度における「焼プリン」の販売金額は5年前と比較して109%程度に伸長しており(※1)、個食プリン市場における構成比は約32%を占めております(※2)が、その市場を支えているのはほんの数商品であり、品揃えは限定的です。

そこで当社は、「焼プリン」の商品ラインナップを拡大するために、お客さまのプリンの嗜好に関する調査を実施いたしました。その結果、「卵感がしっかりと感じられる」ことを好む方が増えていることがわかりました(※3)。

よってこのたび、「焼プリン」の主要原料であり、お客さまのニーズが高まっている卵とその味わいに着目し、新商品「焼プリン 卵の極」を発売いたします。

さらに、卵と同様に「焼プリン」の主要原料であるバニラとその香りにこだわった「焼プリン バニラの極」も発売いたします。

全く異なる2つの「焼プリン」でみなさんの嗜好にお応えします。ぜひお試しください。

※1 インテージ SRI 焼プリン市場 業態(SM, CVS, DRUG)

2009年4月～2010年3月、2013年4月～2014年3月 累計販売金額

※2 インテージ SRI 個食プリン市場 2013年4月～2014年3月 販売金額シェア タイプ別構成比

※3 当社調べ 2012年12月 n=1000(男性 500、女性 500)

当社調べ 2013年12月 n=1000(男性 500、女性 500)



## 1. 商品特長

### <焼プリン 卵の極>

- ① 「焼プリン」の基本素材である卵とその味わいにこだわりました。
- ② 甘みとコクが強い特殊卵「プレシヤスエッグ」を使用することで、卵の濃密な味わいをお楽しみいただけます。
- ③ 卵をたっぷり使用し、みっちり食感の“固め”の「焼プリン」に仕上げました。
- ④ カaramelソースをアクセントに効かせました。

### <焼プリン バニラの極>

- ① 「焼プリン」の基本素材であるバニラとその味わいにこだわりました。
- ② バニラの香りの主成分である天然のバニリンの含有量が世界最高水準といわれる「モンレニオンバニラ(ブルボンバニラ)」を使用しております。贅沢なバニラの香りをお楽しみいただけます。
- ③ バニラの香りの余韻を高めるため、なめらかな食感の“柔らかめ”の「焼プリン」に仕上げました。
- ④ バニラの香りの余韻を高めるため、カaramelソースは入れておりません。

## 2. 商品概要

①商品名	焼プリン 卵の極	焼プリン バニラの極
②種類別	生菓子	
③包装形態	プラスチックカップ、フィルムフタ	
④内容量	75g	
⑤カロリー	121kcal	141kcal
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下	
⑦賞味期限	18 日間	
⑧主要ターゲット	20～40 代男女	
⑨主要売場	CVS、量販店、一般小売店	
⑩希望小売価格	100 円(税別)	
⑪発売日・地区	3 月 3 日(火)・全国 CVS、3 月 10 日(火)・全国その他	
※JANコード	49835656	49835663

## 3. ウェブサイト

<森永乳業ウェブサイト>

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

以上