

2015年5月



“デイリープレミアム®”アイスバー「PARM(パルム)」のフルーツタイプ
うずまき状に混ぜ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」

1本入りを6月1日(月)、6本入りを6月8日(月)より全国でリニューアル発売!

森永乳業は、“平日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」の1本入りを6月1日(月)より、6本入りを6月8日(月)より、全国で発売いたします。

なめらかなアイスクリームをロド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4月に発売し、10周年を迎えました。発売以来、「PARM(パルム)」はメーカー出荷金額ベースで毎年売上が伸長しており、2014年度は発売初年度と比較し、8倍を超えるまでとなりました。

「フルーツ PARM(パルム)」は、うずまき状に混ぜ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げしており、「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。

リニューアル発売する「フルーツ PARM(パルム) ストロベリー」は、うずまき状に混ぜ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。

コーティング部分のストロベリー果汁・果肉を、これまでの53%から5%増量して58%とし、食べ始めた時のストロベリーの味わいがより口の中でしっかりと広がるように仕上げました。

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、しっかりとしたストロベリーアイス、ほのかな甘み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ぜり合い、贅沢なストロベリーの味わいをお楽しみいただける「フルーツ PARM(パルム) ストロベリー」をぜひ、お召し上がりください。



1. 商品特長

- 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、ほのかな甘み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、贅沢なストロベリーの味わいがお楽しみいただけます。
- ② コーティング部分は、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ております。使用しているストロベリー果汁・果肉を、53%から 5%増量し、58%としておりますので、これまでより食べ始めた時のストロベリーの味わいがしっかりと口の中で広がります。
- ③ シャーベット・アイス部分に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に仕上げしており、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雰囲気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 種類別	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	122kcal(1本当たり)	88kcal(1本当たり)
⑦ 主要ターゲット	40～50代男性	40～50代女性
⑧ 主要売場	CVS 限定	スーパーマーケット、CVS、一般小売店
⑨ 希望小売価格	160円(税別)	500円(税別)
⑩ 発売日・地区	6月1日(月)・全国	6月8日(月)・全国
⑪ JANコード	4902720 118187	4902720 115346

以上

参考資料

● 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になっており、噛みだしはやわらかく食感は“なめらか”

【一般的な氷菓】



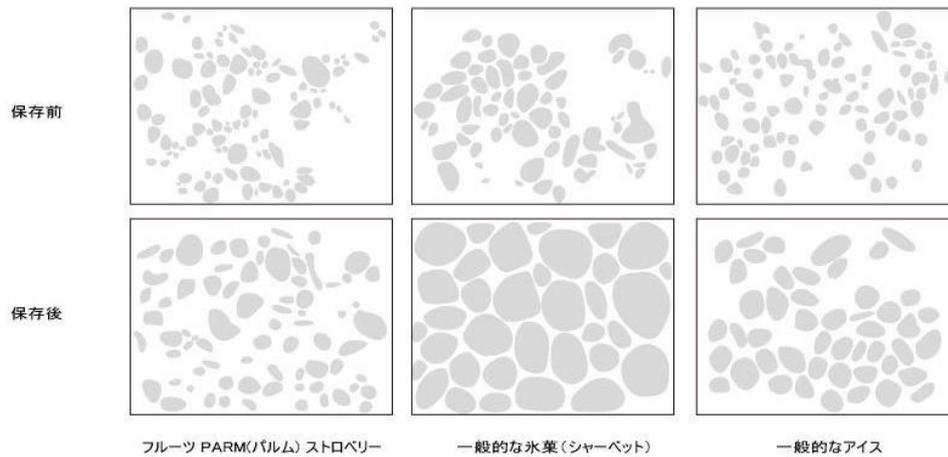
モールド使用製品は、針状結晶(中心から針のような線が外側に向かっている様)となっており、食感はシャキシャキ。

* 光学顕微鏡写真(森永乳業調べ)

● 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。

● 「PARM(パルム)」売上推移

2014年度は発売初年度と比較し、8倍を超えるまでに伸ばしました。

