

2015年8月

カモン ネクスト プレミアム
G'mon Next Premium!

「MOW(モウ)」から、秋冬限定の和風フレーバー
“あずき×ミルクのやさしい味わい”と“あずきの食感”を楽しめる

「MOW(モウ) あずき」

9月7日(月)より全国で新発売

森永乳業は、高品質だから高価格という常識を覆し、手軽に食べられる価格でおいしさだけをプレミアムにする考え方から、「Next Premium」として生まれ変わった「MOW」シリーズより、「MOW(モウ) あずき」を9月7日(月)から、全国で期間限定にて新発売いたします。

「MOW」は上質な乳原料を使用し、素材本来の旨みと乳のコクに加え、やさしい口どけとすっきりした後味が味わえるカップアイスです。「MOW」シリーズは、素材本来のおいしさをいかすために、乳化剤・安定剤を使わずに作っています。

アイス市場において、和風アイスカテゴリーは2009年度以降、毎年伸長しており、2009年度と比較し2014年度は、125%と伸長しております。(※1)

「MOW(モウ) あずき」は、ミルクアイスに北海道産のエリモショウズ(※2)で作ったこしあんソースとあずきの煮汁を使用しています。あずき本来の風味とミルクのコクが混ざり合い、やさしい甘さに仕上がっております。

また、アイスの中にはモンドセレクション(※3)で金賞を5年連続受賞した北海道産のエリモショウズのあずき粒「小粒納豆」をふんだんに使用しており、存在感のあるあずき粒による食感もお楽しみいただけます。

秋冬限定商品「MOW(モウ) あずき」を、ぜひこの機会にお召し上がりください。

※1 当社調べ 推計販売規模(金額)

※2 エリモショウズ:あずきは、日本の生産量の約9割を北海道で生産しており、その中でも代表的で良質な品種。

※3 モンドセレクション:食品の品質向上を目的として、1961年から続く、世界的に権威のある食品の品評会。審査は、専門機関が衛生、味覚、包装、原材料などについて点数化し、総合得点に応じて最高金、金、銀、銅賞が授与されます。



1. 商品特長

- ① ミルクアイスに、北海道産のエリモショウズ(※2)で作ったこしあんソースとあずきの煮汁を使用しております。あずき本来の風味とミルクのコクが混ざり合い、やさしい甘さに仕上げております。
- ② アイスの中にモンドセレクション(※3)で金賞を5年連続受賞した“北海道産エリモショウズのあずき粒「小粒納豆」”をふんだんに使用しており、存在感のあるあずき粒の食感をお楽しみいただけます。
- ③ 乳化剤、安定剤不使用です。
- ④ 2016年3月下旬頃までの期間限定商品です。

2. 商品概要

① 商品名	MOW(モウ) あずき
② 種類別	アイスマルク
③ 内容量	140ml
④ 主要ターゲット	30～50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	9月7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	277kcal
⑩ 希望小売価格	130円(税別)
⑪ JANコード	4902720 120128

<参考>商品ラインナップ



MOW(モウ) バニラ

北海道産乳原料と天然バニラ香料を使用した濃厚な味わいのバニラアイスクリーム。コクのある乳の味わいと、芳醇で深みのあるバニラ本来の香りが感じられ、なめらかでやさしい口どけとすっきりした後味です。



MOW(モウ) 抹茶

丸久小山園製の京都産宇治抹茶を使用した抹茶アイス。旨みと渋みが調和した抹茶本来の深みのある風味をお楽しみいただけます。



MOW(モウ) 生チョコ仕立て

生チョコとエクアドル産のカカオマスを使用したチョコレートアイス。生チョコの濃厚でまろやかな味わいと、香り高いカカオの風味をお楽しみいただけます。

*3品共通 内容量:140ml、希望小売価格:130円(税別)

以上