

2015年12月

## “デイリープレミアム®”アイスクリームバー「PARM(パルム)」より

抹茶の豊かな香りとうまみ、本格的で奥深い味わい

# 「PARM(パルム) ザ・抹茶」

12月7日(月)より全国で新発売

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、「PARM(パルム) ザ・抹茶」を12月7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口どけの良いチョコレート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®”アイスクリームバーとして2005年4月に発売し、今年で10周年を迎えております。発売以来、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約8.5倍となりました。

「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。当社の「平日の贅沢に関する調査(※1)」では、「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79.0%(前回差+7.6%)、「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88.2%(前回差+5.0%)となり、共に2015年5月の調査の値を超えました。今後も忙しい日々の中にちょっとした贅沢を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。 ※1 当社調べ 2015年11月 インターネット調査 20～60代 500名

「PARM(パルム) ザ・抹茶」は、このような“平日のちょっとした贅沢”を求めのお客さまに満足していただけるよう、本格的な抹茶の味わいとことんこだわったアイスクリームバーです。

アイスクリームには、創業百五十余年の銘店「祇園辻利」の京都府産宇治一番茶を使用し、抹茶本来のうまみや甘み、豊かな香りが引き立つ味わいに仕上げております。また、溶ける温度にこだわり、やわらかく口どけのよいコーティングチョコレートは、抹茶の苦みを感じられる味わいになっております。

抹茶の味わいや香りにとことんこだわり、大人の方に満足していただける抹茶づくしのアイスクリームバー「PARM ザ・抹茶」をぜひ、お召し上がりください。



## 1. 商品特長

- ①なめらかな食感の抹茶アイスクリームを、口どけのよい抹茶チョコレートでコーティングしました。
- ②アイスクリームには、創業百五十余年の銘店「祇園辻利」の京都府産宇治一番茶を使用し、抹茶のうまみが引き立つ味わいに仕上げております。
- ③こだわりの乳原料を使用したきめの細かい緻密な組織のアイスクリームと、溶ける温度にこだわったやわらかく口どけのよいチョコレートが、「PARM(パルム)」独自のコクのある味わいと、なめらかな舌触りを提供します。
- ④パッケージ正面の商品名ロゴ「PARM、パルム」には金箔押しを施しており、高級感を演出しております。
- ⑤2016年2月までの、期間限定販売商品です。

## 2. 商品概要

① 商 品 名	PARM(パルム) ザ・抹茶
② 種 類 別	アイスクリーム
③ 包 装 形 態	紙カルトン、ピロー包装
④ 内 容 量	80ml
⑤ 保 存 方 法	要冷凍(-18℃以下)
⑥ カ ロ リ ー	200kcal(1本当たり)
⑦ 主 要 ターゲッ	30~40 代男女
⑧ 主 要 売 場	CVS、スーパーマーケット、一般小売店
⑨ 希 望 小 売 価 格	180 円(税別)
⑩ 発 売 日・地 区	12 月 7 日(月)・全国
⑪ JAN コード	4902720 120562

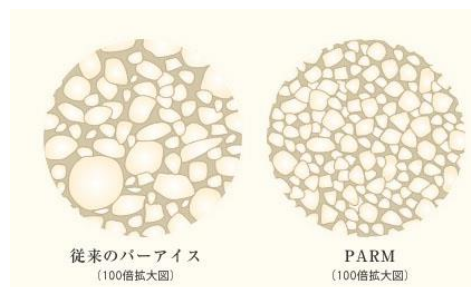
以上

## 参考資料

### 「PARM(パルム)」のこだわり

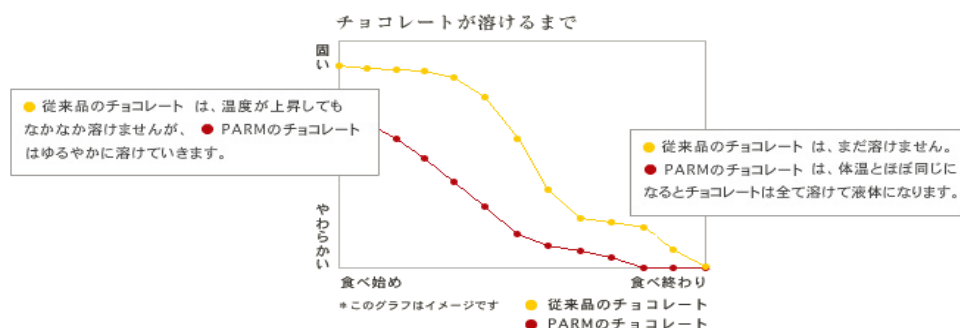
#### ■その① なめらかさ

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バーは、チョコがパリパリしており、食べる時にはがれ落ちたり、口の中でアイスが先に溶けチョコが残ることがあります。「PARM(パルム)」のチョコは、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、またチョコがはがれにくいので、最後までチョコとアイスクリームを同時に楽しめます。

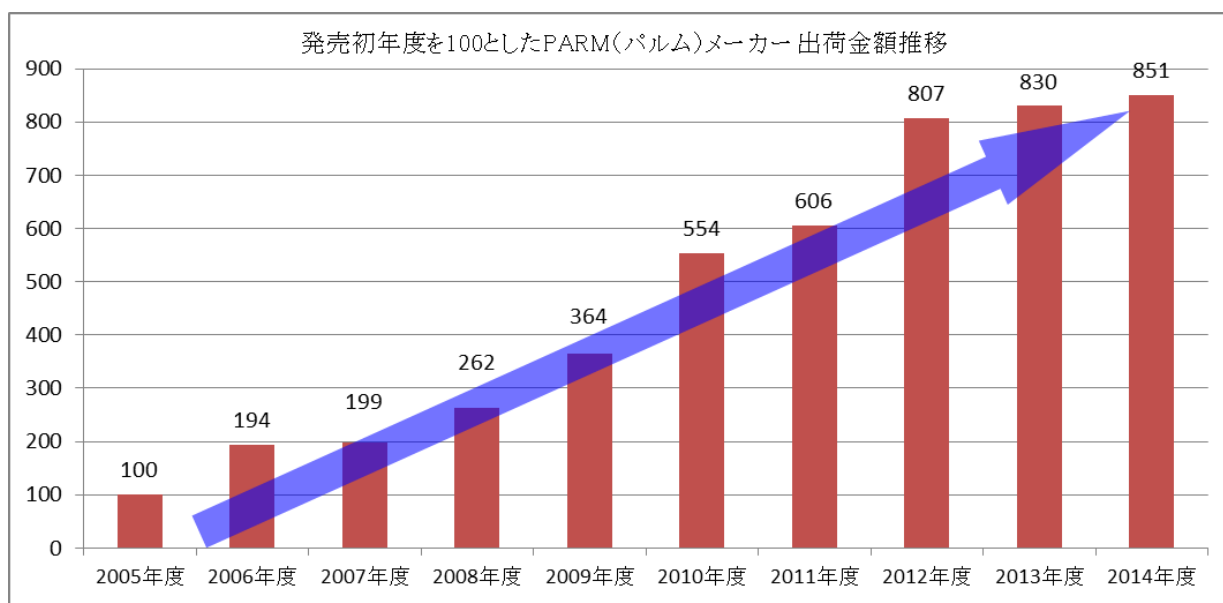


#### ■その③ コクのある味わい

アイスクリームには、乳業会社である森永乳業の強みを活かし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、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

2014年度は発売初年度と比較し、約8.5倍に伸ばしました。



以上