東海エリア先行販売

Mell（メル）

アイスのようなヨーグルト

生きたビフィズス菌BB536

✦ Mellのこだわり ✦

こだわり1

アイスとヨーグルトの いいとこどり

デザートとしての
おいしさ・満足感のあるアイスと
健康感のあるヨーグルト
を組み合わせた
新デザートです

こだわり2

これまでの フローズンヨーグルトにはない 「なめらかさ」

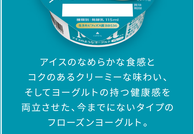
氷の粒子（氷の結晶）を小さく、
均一にする独自に開発した製法。
これまでのフローズンヨーグルトにはない、
なめらかなくちどけ食感
を実現しました。

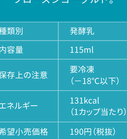
こだわり3

ヨーグルト風味の アイスではなく 本物のヨーグルト（発酵乳）

長年、ヨーグルトの研究開発に
注力してきた森永乳業だからこそ、
ヨーグルト風味のアイスではなく
「本物のヨーグルトであること＝発酵乳」に
こだわってつくりました。
独自に開発した発酵技術で
「生きたビフィズス菌BB536入り」も
実現しました。

✦ 商品概要 ✦





アイスのなめらかな食感と
コクのあるクリーミーな味わい、
そしてヨーグルトの持つ健康感を
両立させた、今までにないタイプの
フローズンヨーグルト。

種類別	発酵乳
内容量	115ml
保存上の注意	要冷凍（−18℃以下）
エネルギー	131kcal（1カップ当たり）
希望小売価格	190円（税抜）

アイスのなめらかな食感と
コクのあるクリーミーな味わい、
そしてヨーグルトの持つ健康感を
両立させた、今までにないタイプの
フローズンヨーグルト。
果肉感のあるいちごソースと
組み合わせました。

種類別	発酵乳
内容量	100ml
保存上の注意	要冷凍（−18℃以下）
エネルギー	113kcal（1カップ当たり）
希望小売価格	190円（税抜）

森永乳業