

2013年12月

～“デイリープレミアム®”アイスバー「PARM(パルム)」～ 日本初(※)！店頭冷凍ショーケースに “透過型ディスプレイ”搭載の『テレビドア』が新登場！

12月20日(金)グランドオープンの「イオン幕張新都心店」に設置

森永乳業は、“平日のちょっとした贅沢”を提供するブランド「PARM(パルム)」にて、日本で初めて(※)となる“透過型ディスプレイ”を搭載した『テレビドア』で「PARM(パルム)」の“映像”と“音”が流れる店頭冷凍ショーケースを、12月20日(金)「イオン幕張新都心店」に新登場いたします。

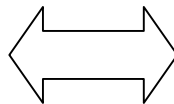
このたび、日本で初めて(※)冷凍ショーケースに搭載した“透過型ディスプレイ”とは、透明の液晶に映像を映し出すことができる特殊なパネルです。この“透過型ディスプレイ”を搭載した冷凍ショーケースを森永乳業が『テレビドア』とネーミングいたしました。“透過型ディスプレイ”を搭載した『テレビドア』を展開することで、いままでできなかったインパクトのある“映像”と“音”による店頭アピールが可能となります。海外では店頭ショーケースや自動販売機など、“透過型ディスプレイ”は、様々な場所で導入されていますが、日本では初めて(※)の試みになります。 ※当社調べ (2013年12月12日現在)

『テレビドア』では、デイリープレミアム®アイスバーとしてご好評いただいております「PARM(パルム)」の魅力が詰まった映像が流れます。「PARM(パルム)」の豊富な商品ラインナップのなかでも、定番のチョコレートのおいしさを伝える「PARM(パルム)」シリーズと、新たにラインナップとして加わった「フルーツPARM(パルム)」シリーズの映像を通して、「PARM(パルム)」の魅力やこだわりをお届けいたします。

映像 OFF 時



映像 ON 時



イメージ図

映像の ON と OFF が切り替わります。映像 OFF 時は、ショーケース内の商品が見えます。

◆ 「PARM (パルム)」の魅力を映像で表現 ◆

映像では、「PARM(パルム)」のアイスバーがなめらかなコーティングの中をくぐり、ゆっくりと出てくる様子や、沢山の「PARM(パルム)」のアイスバーが画面いっぱいになり、様々な形で次々とリズムカルに並び変えられていく様子が楽しめます。

「PARM(パルム)」シリーズの映像は、赤を基調とした贅沢感溢れるイメージで、コンセプトである“平日のちょっとした贅沢”を表現。一方、「フルーツ PARM(パルム)」シリーズの映像は、海の風景を映したリゾート感たっぷりの雰囲気となっております。

ぜひ、足を運んでいただき、イオン幕張新都心店でしか見られない「PARM(パルム)」の映像をご覧ください。

【「PARM(パルム)」シリーズ映像イメージ】



【「フルーツ PARM(パルム)」シリーズ映像イメージ】



※設置店舗 イオン幕張新都心店 千葉県千葉市美浜区豊砂 1-1

以上

参考資料

【商品紹介】

PARM(パルム) チョコレート



内容量：55ml×6本
 保存方法：要冷凍(-18℃以下)
 カロリー：149kcal(1本あたり)
 希望小売価格：380円(税別)

PARM(パルム) アーモンド&チョコレート



内容量：58ml×6本
 保存方法：要冷凍(-18℃以下)
 カロリー：171kcal(1本あたり)
 希望小売価格：500円(税別)

PARM(パルム) バニラホワイトチョコ



内容量：55ml×6本
 保存方法：要冷凍(-18℃以下)
 カロリー：134kcal(1本あたり)
 希望小売価格：380円(税別)

PARM(パルム) ストロベリー&ホワイトチョコ



内容量：55ml×6本
 保存方法：要冷凍(-18℃以下)
 カロリー：126kcal(1本あたり)
 希望小売価格：380円(税別)

PARM(パルム) キャラメル・マキアート



内容量：55ml×6本
 保存方法：要冷凍(-18℃以下)
 カロリー：128kcal(1本あたり)
 希望小売価格：380円(税別)

フルーツ PARM(パルム) オレンジ&バニラ



内容量：60ml×6本
 保存方法：要冷凍(-18℃以下)
 カロリー：86kcal(1本あたり)
 希望小売価格：500円(税別)

フルーツ PARM(パルム) ストロベリー



内容量：60ml×6本
 保存方法：要冷凍(-18℃以下)
 カロリー：86kcal(1本あたり)
 希望小売価格：500円(税別)

PARM(パルム) チョコレート (1本入り)



内容量：90ml
 保存方法：要冷凍(-18℃以下)
 カロリー：232kcal(1本あたり)
 希望小売価格：120円(税別)

PARM(パルム) アーモンド&チョコレート (1本入り)



内容量：90ml
 保存方法：要冷凍(-18℃以下)
 カロリー：265kcal(1本あたり)
 希望小売価格：150円(税別)

PARM(パルム) ホワイトリッチミルク (1本入り)



内容量：90ml
 保存方法：要冷凍(-18℃以下)
 カロリー：225kcal(1本あたり)
 希望小売価格：120円(税別)

フルーツ PARM(パルム) オレンジ&バニラ (1本入り)



内容量：85ml
 保存方法：要冷凍(-18℃以下)
 カロリー：120kcal(1本あたり)
 希望小売価格：150円(税別)

フルーツ PARM(パルム) ストロベリー (1本入り)

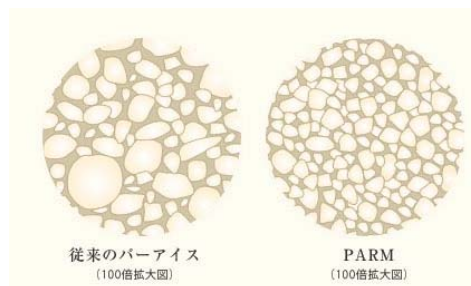


内容量：85ml
 保存方法：要冷凍(-18℃以下)
 カロリー：120kcal(1本あたり)
 希望小売価格：150円(税別)

【「PARM(パルム)」のこだわり】

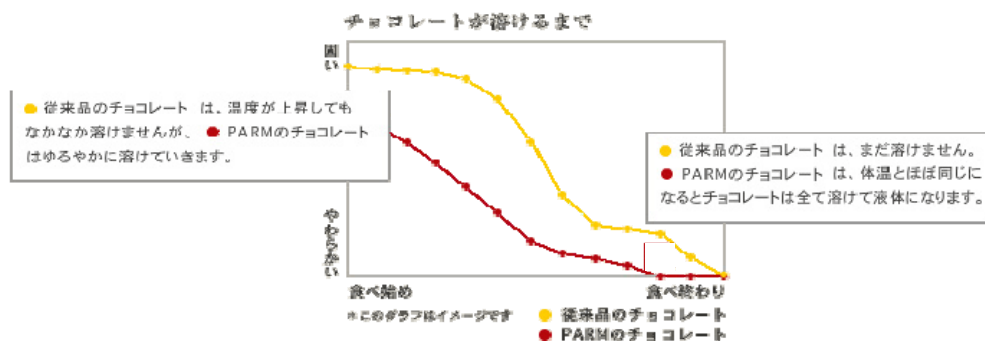
■その① なめらかさ

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

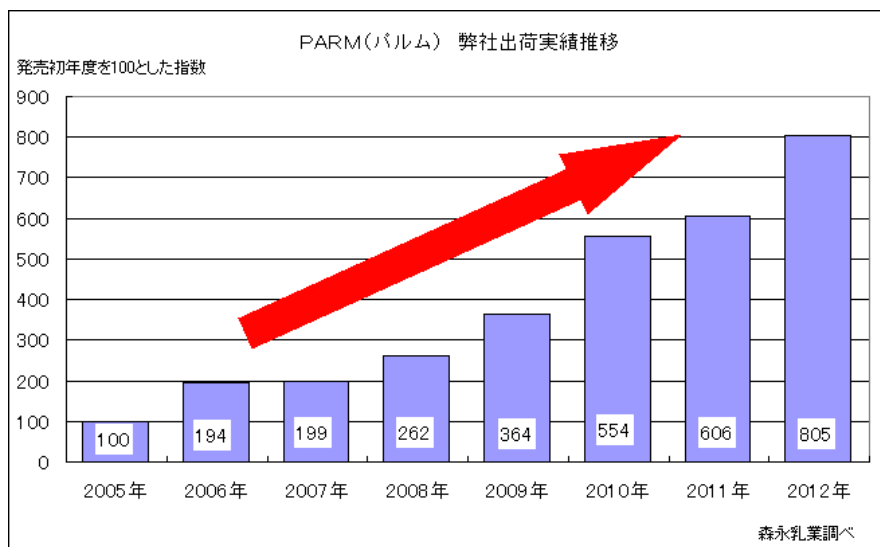
一般的なチョコレートアイスクリームバーは、チョコレートがパリパリしており、食べる時にはがれ落ちたり、口の中でアイスクリームが先に溶けチョコレートが残ることがあります。「PARM(パルム)」のチョコレートは、体温と同じ温度で液状になるように融点をコントロールしており、口に含むとアイスクリームと溶け合い、またチョコレートがはがれにくいいため、最後までチョコレートとアイスクリームを同時に楽しめます。



■その③ コクのある味わい

アイスクリームには、乳業会社ならではの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、こだわりの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



2012年度は発売初年度と比較し、約8倍に伸長しています。

以上