

2014年3月14日

「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」販売エリア拡大 新CM発表会 開催！

ホワイトデーに合わせ、新CMキャラクターの香里奈さんへ
パルテノで作ったパルテノン神殿型ケーキをプレゼント！

森永乳業は「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」(以下、パルテノ)の新CM発表会を3月13日(木)にホテルニューオータニにて開催いたしました。

「パルテノ」は、独自の製法であるギリシャの伝統“水切り製法”を採用し、ヨーグルトの成分を3倍に濃縮した日本初のギリシャヨーグルトです。すくったスプーンを逆さにしても落ちないほどの濃密食感に仕上げられており、そのままでももちろん、ヘルシーな料理の素材としてもご利用いただけます。

発表会では、当社常務執行役員 リテール事業部長 石井友則が商品、商品販売エリア拡大についての説明を行った後、新CMを披露しました。その後、新CMキャラクターを務める香里奈さんをお招きし、新CM撮影時のエピソードやCMを見ての感想などを伺うトークセッションを実施。CMの衣装を着用して登場した香里奈さんは、もともと商品の大ファンだったということもあり、オススメの食べ方を紹介してくれました。また、イベント翌日のホワイトデーに先駆け森永乳業から香里奈さんへ「パルテノ」で作ったパルテノン神殿型ケーキをプレゼントすると、香里奈さんは大きな声で驚き、喜びのコメントを述べていました。



事業部長石井の登壇風景



トークセッション時の様子



パルテノン神殿型ケーキ登場時の様子



フォトセッションの様子



パルテノ商品展示風景



パルテノレシピ展示風景

【参考・濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)シリーズ】

「パルテノ」は、独自の製法であるギリシャの伝統“水切り製法”を採用し、ヨーグルトの成分を3倍に濃縮した日本初のギリシャヨーグルトです。すくったスプーンを逆さにしても落ちないほどの濃密食感に仕上げられており、そのままでももちろん、ヘルシーな料理の素材としてもご活用いただけます。2011年に首都圏限定にて発売を開始した本商品は、今までにない新しいカテゴリーのヨーグルトとして、多くのお客さまにご好評をいただいております。そして、このたび「パルテノ」の販売エリアを拡大し、3月18日(火)より東海地区、北陸地区、新潟県にて、4月1日(火)より関西地区にて販売を開始いたします。



商品特長

- ① 日本で初めてギリシャの伝統製法“水切り製法”で作られた新食感濃密ヨーグルトです。家庭では実現できないほどの“濃密食感”なめらかな舌触り“クリーミーな味わい”にこだわった新感覚ヨーグルトの味わいをお楽しみください。
- ② ヨーグルト成分を3倍濃縮し、すくったスプーンを逆さにしても落ちないほどの濃密食感に仕上げられています。
- ③ 商品名はギリシャのシンボルとも言われる“パルテノン神殿”に因んで名付けました。また、パッケージには、品質感のあるゴールドのブランドロゴと、ギリシャの“青い海”“美しい町並み”を表現する鮮やかな青色をあしらいました。
- ④ プレーンでももちろん、別添のソースやお好きなフルーツやナッツなどと合わせてさまざまな味わいをお楽しみいただけます。

「パルテノ」レシピ

「パルテノ」は、酸味が少なく濃厚な味わいのため、どんな食材にも合わせやすく、さまざまな料理の素材としてもお使いいただけます。水切りなしでそのまま使え、バター、生クリーム、サワーcreamの代替などヘルシーな料理素材として活用することができます。

①ギリシャヨーグルトのオリーブオイルディップ

フライなどのソースにしてさっぱり爽やかな味わいに。
そのまま食べても美味しいトッピング！

<材料>

- ・パルテノプレーン…1個
- ・オリーブオイル……………(適量)
- ・黒こしょう……………(少々) 塩……………(少々)



ギリシャヨーグルトのオリーブオイルディップ

②明太子パスタ

バターの代わりに使って、コクはそのまま、後味はさっぱりした味わいに！

- <材料(2人分)>・明太子……………2腹 ・パスタ……………200g
・焼きのり……………適量

<作り方>

- 1.ボウルに明太子をほぐし入れ、パルテノを加えて混ぜる。
- 2.パスタは表示時間より1分短くゆで、水気をしっかりきって1と和える。
- 3.器に盛ってレモン汁をふり、好みで焼きのりをちぎってのせる。



レシピ・料理スタイリング 料理家山脇に

明太子パスタ

③サーモンオニオンサンド

すでに水切りされていて、なめらかなのでパンにも塗りやすい！

<材料(4人分)>

- ・パルテノプレーン……1個
- ・フランスパンの薄切り……8枚
- ・スモークサーモン……8枚
- ・玉ねぎ……1/4個
- ・サラダ菜……4枚
- ・塩……少々
- ・こしょう……少々

<作り方>

パンにサラダ菜を敷き、パルテノを塗って塩こしょうをふります。
スモークサーモンと薄切りにした玉ねぎをのせ、
もう1枚のパンではさんでなじませます。



サーモンオニオンサンド

④パルテノ フルーツサンド

すでに水切りされていて、なめらかなのでパンにも塗りやすい！

<材料(3人分)>

- ・パルテノラズベリーソース付……1個(80g+ソース10g)
- ・食パン……6枚
- ・パイナップル(果肉)……120g

<作り方>

パンにヨーグルトを塗り、ラズベリーソースをかけ、
薄くカットしたパイナップルを並べてもう1枚のパンではさみ、なじませます。



パルテノ フルーツサンド

⑤パルテノディップ ゆで卵&ディル

ディルがたっぷり入って爽やか！マヨネーズ代わりに使えてカロリーがぐっと減ります。定番の卵サンドにも。

<作り方>

フォークで細かくつぶしたゆで卵1個分、刻んだディル1本分、
パルテノプレーン大さじ3、塩小さじ1/4を混ぜる。



レシピ・料理スタイリング 料理家山脇に

パルテノディップ ゆで卵&ディル

⑥パルテノディップ ハニーいちじく&グラノーラ

食感のかけ合わせが楽しい。
クリームチーズで作るよりカロリーオフ！

<作り方>

ドライいちじく5粒をぬるま湯に30分浸して水気をきり、細かく切って、
グラノーラ大さじ2、パルテノはちみつ付1個、添付のはちみつ1個と混ぜる。



レシピ・料理スタイリング 料理家山脇に

パルテノディップ ハニーいちじく&グラノーラ

⑥パルテノのグラスケーキ

いつもの生クリーム代わりに濃厚クリーミーなパルテノを使うことで
コクはあるのに低カロリーに仕上がります。

<材料(直径7cm×高さ6cm グラス3個分)>

- ・濃厚クリーム
- パルテノプレーン……1個(110g)
- フィラデルフィアクリームチーズ……50g
- 砂糖……大さじ2
- ・ホットケーキまたはスポンジ……60g
- ・いちご……9個
- ・アラザン……適量

<作り方>

1.クリームチーズは室温に戻します。ホットケーキは、グラスの底の大きさに
合わせて6枚用意します。いちごは飾り用に3個残し、残りは厚さ3等分に切ります。
2.ボールに濃厚クリームの全材料を入れてよく混ぜ合わせます。
3.グラスにホットケーキ、②、切ったいちご、ホットケーキ、②の順に重ね、飾り用のいちごをのせ、
お好みでアラザンをトッピングします。



パルテノのグラスケーキ

【香里奈さん トークショー&囲み取材時のコメント】(抜粋)

Q:CM撮影はいかがでしたか？何かエピソードはありましたか？

A:パルテノは以前から知っていたので楽しく撮影できました。衣装を商品のパッケージと全て同じようにオリジナルで作ったんですよ、凄くないですか？

Q:パルテノを以前から知ってたのですね？

はい、以前からよく食べていて、コンビニに行くと必ず購入する程です。

Q:3月18日から新しく発売される「グリーンアップルソース付」のパルテノを食べていかがですか？

A: 爽やかでおいしかったです。

Q:パルテノはソース以外にも色々な食べ方があるそうですね。香里奈さんは既に商品のファン歴が長いので色々とおススメの食べ方があると伺っていますが？

A: 私はバナナなどフルーツにかけて食べるのが好きですね。お腹がすいていない時でも食べています。

Q:パルテノは、レシピ本が出版されるほど、たくさん食べ方があるのですが知っていましたか？

A:パルテノレシピBOOKを読んで、料理のバリエーションの豊富さやクリームチーズやバターの代わりにもなるのでびっくりしました!!何よりも、カロリーが低いのが嬉しいです。

Q: スプーンを逆さにしても落ちてこないパルテノ。実演を終えての感想を教えてください。

A: 本当に濃密ですね～！！この濃密で濃厚クリーミーな味わいがパルテノならではのですね。

Q: 明日のホワイトデーに合わせて森永乳業からパルテノ神殿風ケーキをプレゼントされての感想は？

A: 本当にうれしいです！こんな素敵なケーキを作って頂きありがとうございます。ヨーグルトでケーキが作れることにびっくりしました。パルテノが濃密だからできるんですね。イベント前にケーキを食べさせてもらったんですけど、とても美味しかったです。

Q: PRコメントをお願いします。

A: パルテノは一度食べるとその濃厚クリーミーさが体感できます！また、本当に色々な食べ方も出来るので、是非皆さんオリジナルの食べ方を見つけて楽しんで欲しいと思います！「食べたらかきっとわかるから」

【香里奈さん 囲み取材内容】

Q: どんなシチュエーションでパルテノを食べたいですか？

A: 朝など気軽に食べたいですね。小腹が空いた時にもよくパルテノを食べたりします。

Q: 日ごろは料理をされますか？

A: 料理は普段あんまりしないですが、できる時はやろうとは思ってます。パルテノを使えば本当に色々な料理ができるので、試してみたいと思います。美容にも良いので、ぜひ取り入れたいです。