

2014年5月

“デイリープレミアム<sup>®</sup>”アイスバー「PARM(パルム)」から新商品発売！  
爽快かつ濃密なマンゴーの風味がリゾート感を演出  
「フルーツ PARM(パルム) マンゴー&バニラ」  
5月12日(月)より全国で新発売！

森永乳業は、“日常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「フルーツ PARM(パルム) マンゴー&バニラ(1本入り/6本入り)」を5月12日(月)より、全国で発売いたします。

「PARM(パルム)」は、2005年の発売以来メーカー出荷金額ベースにて、毎年売上が伸長しており、発売初年度と比較し約8倍強になりました。また、4月1日～28日におけるメーカー出荷金額ベースは前年同期比約140%です。消費税増税実施後も、「PARM(パルム)」のコンセプトである“デイリープレミアム<sup>®</sup>”（日常のちょっとした贅沢）がご支持いただけているものと考えております。

「PARM(パルム)」には、定番のチョコレートタイプの「PARM(パルム)」シリーズと、2012年に新たに加わった「フルーツ PARM(パルム)」シリーズがあります。

「フルーツ PARM(パルム)」は、「PARM(パルム)」のコンセプトである“デイリープレミアム<sup>®</sup>”（日常のちょっとした贅沢）に“リゾート”の要素を取り入れた、フルーツシャーベットとしっとりなめらかなアイスを果汁&果肉入りコーティングで包んだアイスバーです。フルーツシャーベットは、配合と製造条件の研究を重ね、一般的な氷菓と比べてキメが細かく、緻密な氷結晶にしたことで、なめらかな食感を実現しました。コーティング部分は果汁&果肉入りコーティングに浸した後、急速硬化することで、濃厚な果実の味わいを閉じ込めると同時に、噛み出しやわらかな食感に仕上げしており、「PARM(パルム)」の特長である“なめらかさ”に加えて“濃厚でさわやかな果汁感あふれる味わい”をお楽しみいただけます。

新発売の「フルーツ PARM(パルム) マンゴー&バニラ」は、うずまきのように混ぜり合うバニラアイスとマンゴーシャーベットを、マンゴー果汁&果肉入りコーティングで包んだアイスバーで、爽快かつ濃密なマンゴーの味わいが楽しめます。

しっとりとしたアイスとなめらかなシャーベットを、マンゴー本来の風味や食感を活かした果肉入りの噛み出しやわらかなコーティングで、マンゴーの味わいをぎゅっと閉じ込めました。「フルーツ PARM(パルム) マンゴー&バニラ」でリゾート地に出かけたようなちょっとした贅沢な気分をお楽しみください。



## 1. 商品特長

- ①「PARM(パルム)」ならではのなめらかな舌触りの果汁感溢れるマンゴーシャーベット、しっとりとしたバニラアイス、果汁&果肉入りの濃厚なマンゴーコーティングが混ざり合い、爽快かつ濃密なマンゴーの味わいを表現しております。
- ②コーティング部分にはマンゴー果汁&果肉を30%使用し、急速硬化することで、噛み出しのやわらかな食感を実現しております。
- ③シャーベットは配合と製造条件の研究を重ね、今までの氷菓と比べて驚くほどなめらかな食感を実現しております。
- ④パッケージはリゾート地をイメージしたデザインに仕上げしております。

## 2. 商品概要

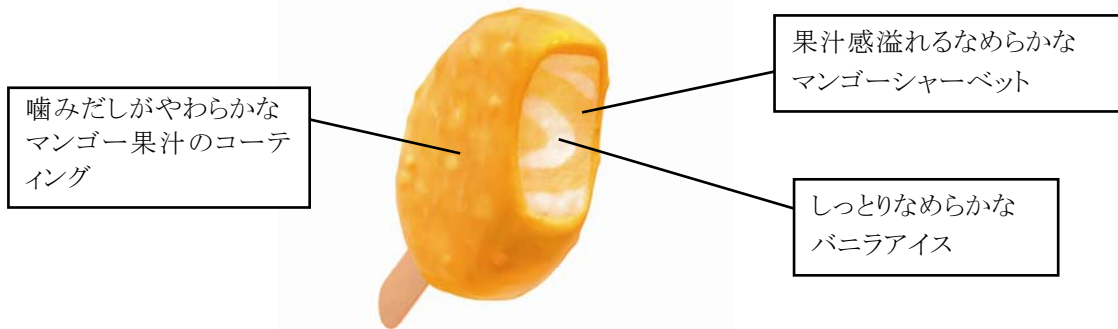
① 商品名	フルーツPARM(パルム) マンゴー&バニラ(1本入り)	フルーツ PARM(パルム) マンゴー&バニラ(6本入り)
② 種類別	ラクトアイス、氷菓	
③ 包装形態	紙カルトン、ピロー包装	
④ 内容量	85ml	60ml×6本
⑤ 保存方法	要冷凍(-18℃以下)	
⑥ カロリー	115kcal(1本当たり)	84kcal(1本当たり)
⑦ 主要ターゲット	40代~50代男性	40代~50代女性
⑧ 主要売場	CVS、スーパーマーケット、一般小売店	スーパーマーケット、CVS
⑨ 希望小売価格	150円(税別)	500円(税別)
⑩ 発売日・地区	2014年5月12日(月)・全国	
⑪ JANコード	4902720 107471	4902720 107464

以上

参考資料

「フルーツ PARM(パルム) マンゴー&バニラ」イメージ画像

マンゴー果汁コーティング・バニラアイス・マンゴーシャーベットの3つの贅沢が融合したアイスバー



やわらかで果汁リッチなコーティング \*光学顕微鏡写真(森永乳業 食総研調べ)



▲「フルーツ PARM(パルム)」のコーティング部分  
一般的な氷菓とは異なる結晶状態となっており、  
噛みだしはやわらかく、食感はなめらかです。

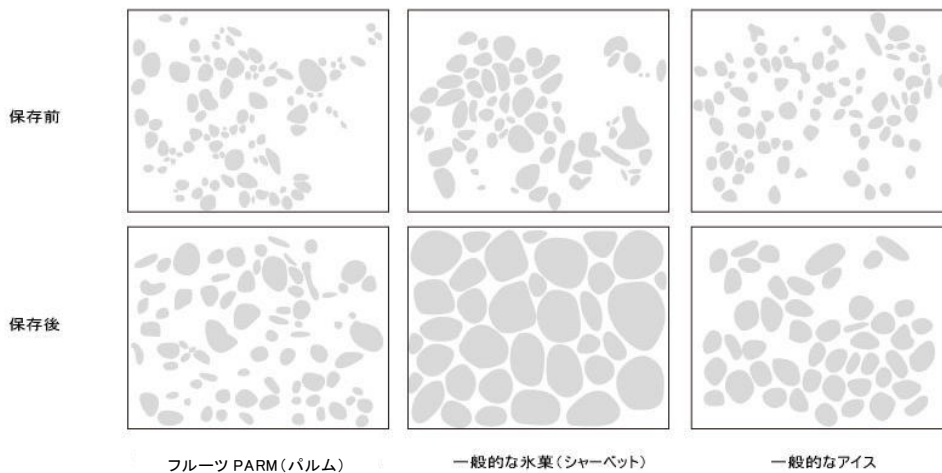


▲一般的な氷菓  
モールド使用製品は針状結晶(中心から針のような線が外側に向かっている様)となっており、  
食感がシャキシャキとする。

微細な氷結晶により、アイスのようななめらかさを実現！

徹底的な“なめらかさ”で大人にふさわしい濃厚な味わい

<氷菓の氷結晶比較 (保存テスト前後比較) >

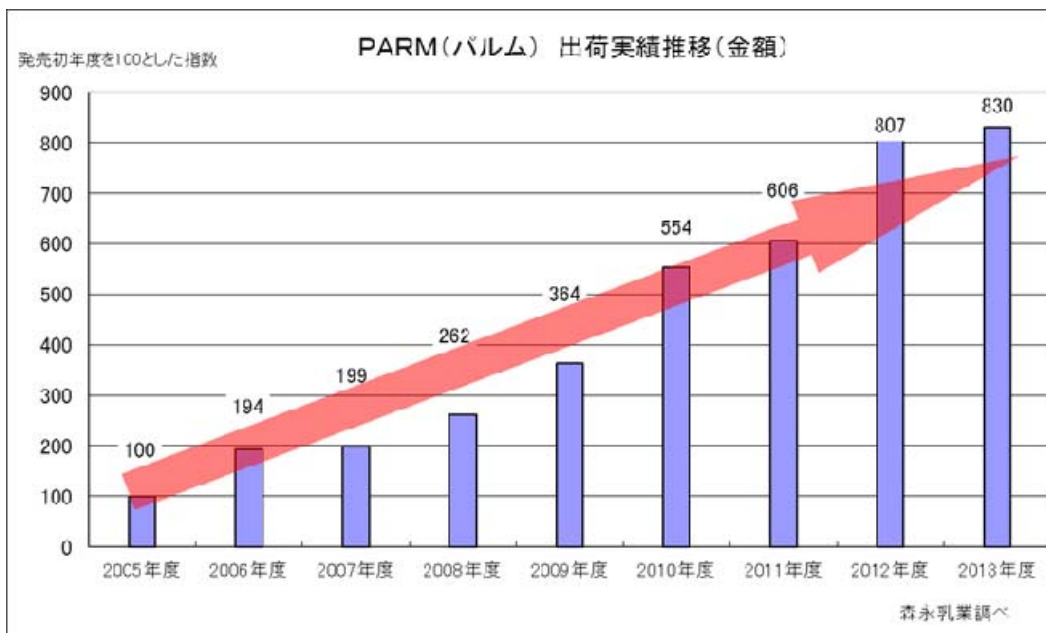


\* 光学顕微鏡写真(森永乳業 食総研調べ)を基にしたイラスト図

保存条件:-18℃から-5℃へ6時間かけて温度を上げた後、-5℃から-18℃へ6時間かけて温度を下げることを繰り返し実施する保存テストを1週間実施。

※売上推移

2013年度は発売初年度と比較し、約8倍強に伸長しています。



以上