

2014年11月

“デイリープレミアム®”アイスバー「PARM(パルム)」より、新商品が登場！

## 「PARM(パルム) ホワイトチョコレート&チョコレート」

11月24日(月)より全国で新発売

森永乳業は、「PARM(パルム)」から、「PARM(パルム) ホワイトチョコレート&チョコレート」を、11月24日(月)より、全国で新発売いたします。

なめらかなアイスクリームをロドけの良いチョコ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®”アイスバーとして、2005年春に発売いたしました。発売以来、「PARM(パルム)」はメーカー出荷金額ベースで毎年売上が伸長しており、2013年度は発売初年度と比較し、8倍を超えるまでとなりました。

「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。当社で定期的に行っている「平日の贅沢に関する調査(※)」によると、「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53.8%と半数を超える結果となりました。また、「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69.3%と約7割となりました。今後、忙しい平日の中にちょっとした贅沢を上手に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。※当社調べ 2014年3月インターネット調査 20~60代 1,000名(男女各500名)

「PARM(パルム) ホワイトチョコレート&チョコレート」は、チョコレートの濃厚でコクのある味わいが堪能できるアイスクリームバーです。

うずまきのように混ざり合うホワイトチョコレートアイスクリームとチョコレートアイスクリームをチョコで包み込みました。ホワイトチョコレートアイスクリームはベルギー製ホワイトチョコレートを使用しており、ミルク感溢れる味わいです。チョコレートアイスクリームはベルギー製ビターチョコレートとカカオマスブレンドし、存在感のある味わいに仕上げました。コーティングチョコは口の中でアイスクリームと同時に溶け合うように、オリジナルレシピにより溶け出しの温度をコントロールしています。

本格的なチョコレートの味わいを存分に堪能いただける「PARM(パルム)ホワイトチョコレート&チョコレート」をぜひお試しください。



## 1. 商品特長

- ① うずまきのように混ざり合うホワイトチョコレートアイスクリームとチョコレートアイスクリームをチョコでコーティングしたアイスクリームバーです。
- ② ホワイトチョコレートアイスクリームにはベルギー製ホワイトチョコレートを使用しており、ミルクのコクをお楽しみいただけます。
- ③ チョコレートアイスクリームにはベルギー製のビターチョコレートとカカオマスを使用しており、濃厚でビターなチョコレートの味わいをお楽しみいただけます。
- ④ ホワイトチョコレートアイスクリーム、チョコレートアイスクリームともに、きめの細かい緻密な組織であるため、なめらかな舌触りをお楽しみいただけます。
- ⑤ 口に含むとアイスクリームと溶けあうよう、コーティングチョコの溶ける温度にこだわっており、最後までチョコレートとアイスクリームを同時にお楽しみいただけます。

## 2. 商品概要

①商品名	PARM(パルム) ホワイトチョコレート&チョコレート
②種類別	アイスクリーム
③内容量	55ml×6本
④主要ターゲット	20代女性、40-50代女性
⑤主要売場	スーパーマーケット、CVS
⑥発売日・地区	11月24日(月)・全国
⑦保存方法	要冷凍(-18℃以下)
⑧包装形態	紙カルトン、ピロー包装
⑨カロリー	142kcal(1本あたり)
⑩希望小売価格	380円(税別)
⑪JANコード	4902720 107105

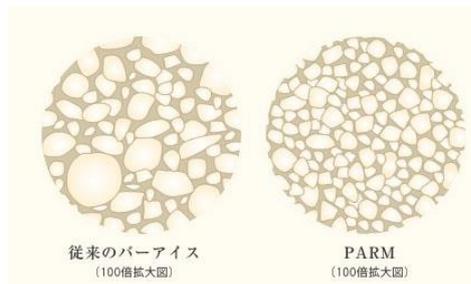
以上

**参考資料**

「PARM(パルム)」のこだわり

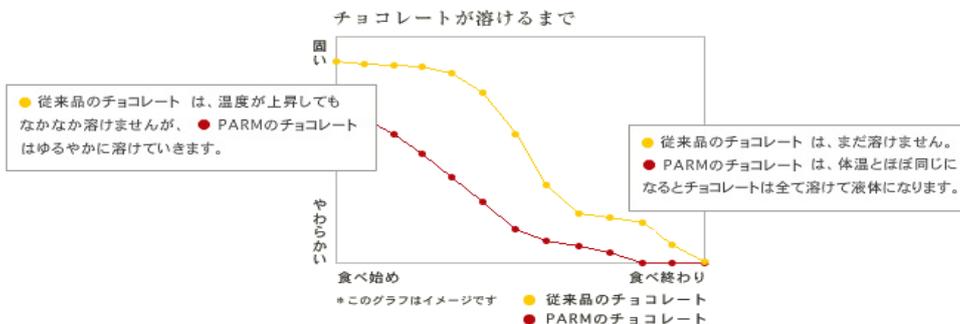
■その① なめらかさ

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

一般的なチョコアイスクリームバーは、チョコがパリパリしており、食べる時にはがれ落ちたり、口の中でアイスクリーム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いため、最後までチョコとアイスクリームを同時に楽しめます。

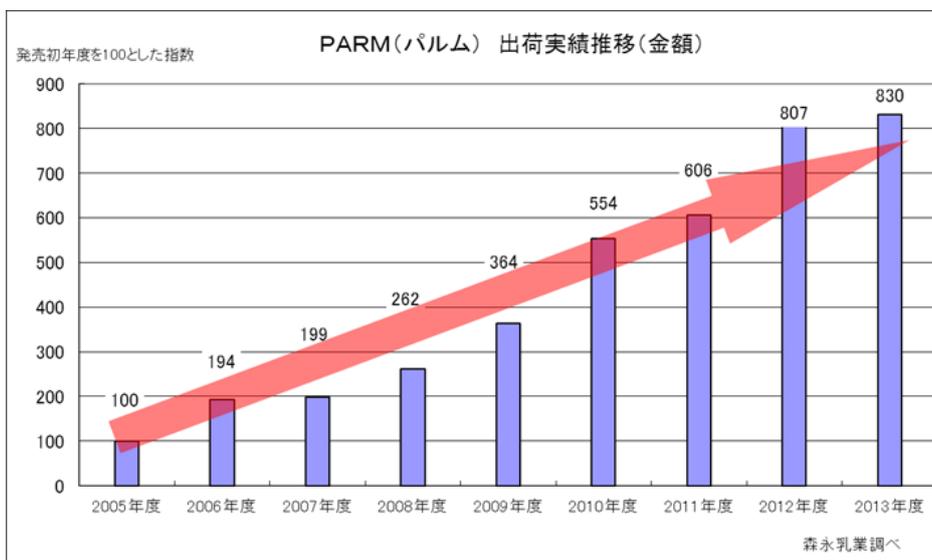


■その③ コクのある味わい

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

2013年度は発売初年度と比較し、8倍を超えるまでに伸ばしました。



以上