

2012年5月10日

年間出荷額 100 億円・累計販売数 10 億本を突破
大人のためのデイリープレミアム®アイスバー「PARM(パルム)」に
新タイプのアイスバー誕生
「PARM(パルム) ピュレコーティング オレンジ&バニラ」
5月28日(月)より全国にて新発売!



森永乳業は、大人世代に人気のアイスクリーム・ブランド「PARM(パルム)」から、なめらかなオレンジアイスとしっとりしたバニラアイスを噛みだしやわからかでオレンジ果肉とオレンジピールを含む果汁で包んだ、今までにない新タイプのアイスバー「PARM(パルム) ピュレコーティング オレンジ&バニラ」(6本入りおよび1本入り)を5月28日(月)より新発売いたします。

汗ばむ季節に、リゾート気分の“デイリープレミアム”を

「PARM(パルム) ピュレコーティング オレンジ&バニラ」は、「PARM(パルム)」のコンセプトである“デイリープレミアム”(日常のちょっとした贅沢)に、新たに“リゾート”の要素を取り入れて開発しました。一般的な氷菓と比較して氷結晶が微細でなめらかさが特長のオレンジアイスと、「PARM(パルム)」ならではのしっとりなめらかなバニラアイスを、噛みだしがやわからかでオレンジ果肉とオレンジピールを含む果汁で包んでいます。「PARM(パルム)」の特長である“なめらかさ”、“ロどけ”、“コクのある味わい”を持つ、これまでにない新タイプのアイスバーです。

初夏から本格的な夏にかけて、「PARM(パルム) ピュレコーティング オレンジ&バニラ」で、すっきりさせるだけでなく、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いただけます。

《「PARM(パルム) ピュレコーティング オレンジ&バニラ」商品詳細》

1. 商品特長

- ① うずまき状になったバニラアイスとオレンジアイスに、オレンジ果肉、オレンジピール入りのオレンジ果汁をコーティングしました。「PARM(パルム)」ならではのなめらかなバニラアイスと甘酸っぱいオレンジアイス、ほんのり苦味の効いたオレンジの複合的な味わいがお楽しみいただけます。
- ② コーティング部分は、オレンジ果汁にオレンジ果肉とオレンジピールを配合し、果汁・果肉80%に仕上げました。急速硬化しているため、噛み出しがやわらかなめらかな舌触りです。
- ③ アイス部分は、濃厚なオレンジとバニラの風味を同時にお楽しみいただけます。また、オレンジアイスは配合と製造条件の研究を重ねた結果、今までの氷菓と比べて驚くほどのなめらかさがお楽しみいただけるようになりました(※)。

(※)特許出願済み製法・・・『滑らかな食感に優れた氷菓を製造する』

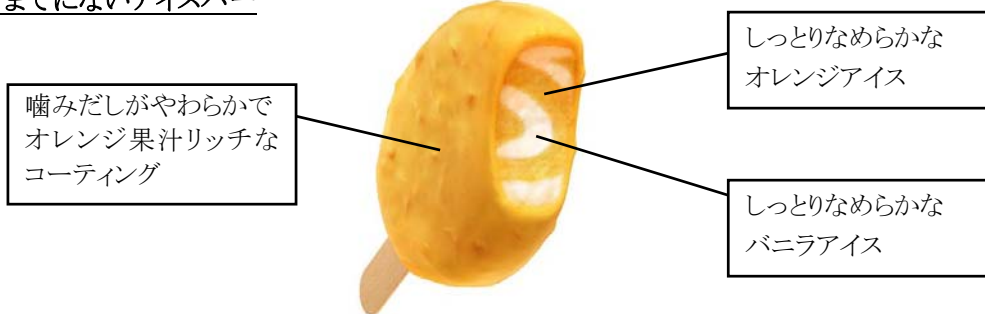
- ④ パッケージはリゾート地の夕暮れ時をイメージしたデザインに仕上げました。お手軽にリゾート気分をお楽しみいただけるアイスバーです。

2. 商品概要

① 商品名	PARM(パルム) ピュレコーティング オレンジ&バニラ	
② 種類別	【オレンジ&バニラ部】ラクトアイス 【オレンジコーティング部】氷菓	
③ タイプ	6本入り	1本入り
④ 内容量	60ml×6本	85ml
⑤ カロリー	86kcal(1本当たり)	120kcal(1本当たり)
⑥ 希望小売価格	500円(税別)	150円(税別)
⑦ JANコード	4902720 099172	4902720 099165
⑧ 主要ターゲット	40～50代女性	40～50代男性
⑨ 主要売場	スーパーマーケット、CVS	CVS、スーパーマーケット、一般小売店
⑩ 発売日・地区	5月28日(月)・全国	
⑪ 保存方法	要冷凍(-18℃以下)	
⑫ 包装形態	紙カルトン、ピロー包装	

《参考:「PARM(パルム) ピュレコーティング オレンジ&バニラ」イメージ画像》

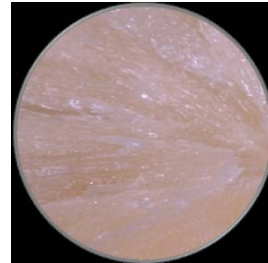
オレンジ果汁・オレンジアイス・バニラアイスの3つの贅沢が融合した、
今までにないアイスバー



やわらかで果汁リッチなコーティング



▲「PARM(パルム) ピュレコーティング」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、食感はやわらかです。



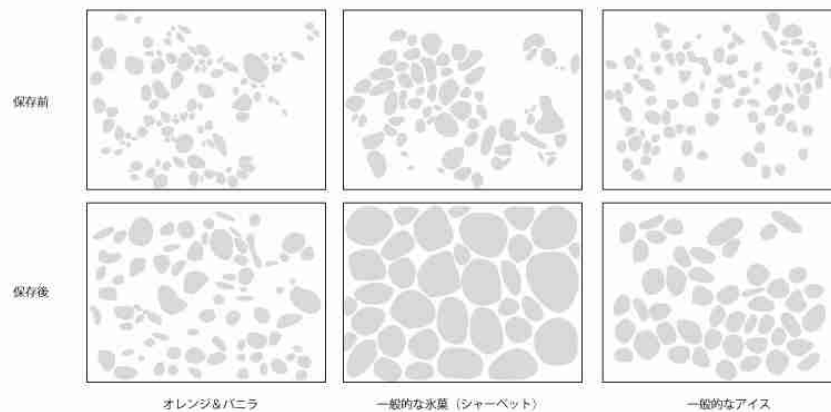
▲一般的な氷菓
モールド使用製品は
針状結晶(中心から針のような線が
外側に向かっている様)となっており、
食感がシャキシャキとする。

* 光学顕微鏡写真(森永乳業 食総研調べ)

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。