

**安納芋 100%で作られた伝統素材“芋の蜜”を使用
今が旬！食欲の秋にぴったりな新商品**

メイトー『薩摩 安納芋の蜜プリン』

2020年11月23日（月）より

全国のスーパー・コンビニエンスストアにて期間限定発売開始

協同乳業株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：後藤 正純）は、産地と食材にこだわった「地域のこだわり素材プリンシリーズ」より、鹿児島県南薩摩半島に伝わる伝統の芋蜜を使用した新商品、メイトー「薩摩 安納芋の蜜プリン」を11月23日（月）より期間限定発売いたします。



※コンビニエンスストア
専用パッケージ

今回新たに発売となるメイトー「薩摩 安納芋の蜜プリン」は、日本の伝統が生んだ究極の蜜「芋の蜜」を使用したプリンです。

芋の蜜とは、熟成させた安納芋を絞り、じっくり火を入れ煮詰めて作られた無添加自然食品です。芋の蜜の自然な甘みとスッキリとした後味が織りなす優しい味わいはプリンとの相性も抜群で、芋の風味が引き立つ上品な甘さのプリンに仕上がりました。鹿児島の自然の美味しさがいっぱい詰まった、メイトー「薩摩 安納芋の蜜プリン」を是非お楽しみください。

【地域のこだわり素材プリンシリーズとは】“食べるコトは守るコト”

「芋の蜜」は江戸時代より薩摩の国で作られている伝統素材ですが、4代目が引退し伝統は風前の灯となりました。伝統素材を残したいという若者が4代目に弟子入りし、伝統継承のために立ち上がりました。伝統を守り続けるため、復活させた芋の蜜の知名度をどのように上げ、販売していくか…産地の課題です。協同乳業は「食べるコトは守るコト」のコンセプトのもと、産地を訪れ、想いを知り、プリンを通して伝えることで、地域のこだわり素材を守ります。

■詳しい情報はこちら <https://www.meito.co.jp/kodawari/imonomitsu/>

【商品概要】

商 品 名：薩摩 安納芋の蜜プリン
種 類 別：洋生菓子
内 容 量：105g
保 存 温 度：要冷蔵（10℃以下）
エ ネ ル ギ ー：163kcal
発 売 地 域：全国
希 望 小 売 価 格：115 円（税抜）
発 売 日：2020 年 11 月 23 日（月）

【協同乳業 株式会社とは】

協同乳業株式会社は、昭和 28 年 12 月に「食のトップランナー」として創業し、以来 60 年以上お客様の立場に立った商品開発と、進取の気風を持った確かな技術力で数々のロングセラー商品を生み出してきました。昭和 30 年 3 月にはデンマークから輸入した機械で日本初の「アイスクリームバー」の生産を開始、昭和 35 年には日本初の当たりつきアイス「ホームランバー」を発売し、今年 60 周年を迎えました。昭和 31 年 12 月には、スウェーデンからテトラパックマシンを輸入し、日本初の「テトラ牛乳」を生産開始。その他にも、本格的な「カスタードプリン」の工業化など様々な“日本初”のヒット商品を世の中に生み出してきました。また、平成 23 年 8 月には、世界で初めてプロバイオティクス※（ビフィズス菌 LKM512）を用いて哺乳類（マウス）の寿命を伸ばすことに成功し、その成果論文が米国の科学ジャーナルに掲載されました。平成 28 年 3 月には乳業界初の交流高電界殺菌法を用いた「農協牛乳」を関東エリアで発売し、令和 2 年 3 月より東海エリアへ拡大しています。平成 31 年 3 月より「農協珈琲」、令和元年 10 月より「農協ヨーグルト」をそれぞれ発売しました。これからも、自然の恵みを大切に、酪農家が生産する乳の持つ価値を最大限に活かした商品を消費者に提供することで、健康で豊かな食文化の創造につとめていきます。

※腸内フローラのバランスを改善することにより人に有益な作用をもたらす生きた微生物

【会社概要】

会 社 名：協同乳業株式会社
代表取締役：後藤 正純
本社所在地：〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町 17-2
事 業 内 容：1.牛乳、アイス、デザート、乳製品の製造、販売
2.牛乳をもとにした素材事業など
企 業 URL：<https://www.meito.co.jp/>

■商品に関するお客様お問い合わせ先

協同乳業株式会社 お客様相談室 0120-369817（ミルクハ イーナ）受付時間/9:00～17:00