

**秩父で採れた国産メープルシロップを使用！  
優しい甘みとホッとする香りを堪能しながらエシカル消費を！**

## **メイトー『秩父 和メープルプリン』**

2021年2月22日（月）より  
全国のスーパーで期間限定発売開始

メイトーブランドの協同乳業株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：後藤 正純）は、「秩父 和メープルプリン」を2月22日（月）より全国のスーパーで期間限定発売いたします。



今回新たに発売となる「秩父 和メープルプリン」は、埼玉県秩父の森で採取した国産メープルシロップを使用したプリンです。「秩父 和メープルプリン」で使用しているメープルシロップは、雪解けのわずか1ヶ月間だけ採れるカエデの樹液を、本場カナダの濃縮器で2日間かけて丁寧に煮詰めて作られています。国産メープルシロップの優しい甘みとホッとする香りを最大限に活かすため、カラメルソースがないのもこだわりです。秩父の森の恵みが凝縮された国産メープルシロップの味わいとなめらかな食感を楽しめる「秩父 和メープルプリン」を、ぜひお楽しみください。

### **【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”**

「地域のこだわり素材プリン」は、第一次産業（農業、畜産）と第三次産業（小売り）、そして消費者を繋げるため、協同乳業が産地を訪れ、生産者の想いを知り、地域のこだわり素材を発信していく取り組みから生まれたシリーズです。

秩父では、針葉樹を間伐し、保水力の高い広葉樹のカエデを植樹することで森を守り、さらに森の恵みであるカエデの樹液を活用することで、自然と共生した新たな価値観を創造する取組が行われています。農産物の持続可能な生産と森林保全に貢献する為、本商品の売上の一部を秩父のカエデの苗作りに活用しています。商品を食べるコトで、森に苗が植えられ、森を守るコトにつながります。

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

## 【商品概要】

商 品 名：秩父 和メープルプリン  
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：2021 年 2 月 22 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