

一度食べたら病みつきなパティシエ監修のアイス

パティレシリーズから食感にとことんこだわった商品が新登場！

『Pâtiré (パティレ) 誘惑のピーチソルベ』

『Pâtiré (パティレ) 誘惑のクッキー&バニラ』

2021年3月15日(月)より

全国のスーパーにて発売開始

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、パティシエが監修した毎日食べたくなるアイス「Pâtiré (パティレ)」シリーズより新商品「Pâtiré (パティレ) 誘惑のピーチソルベ」、「Pâtiré (パティレ) 誘惑のクッキー&バニラ」を3月15日(月)より全国のスーパーにて発売いたします。

「Pâtiré (パティレ)」シリーズは、本物のパティシエが監修した、毎日食べたくなるアイスブランドです。パティシエの技術で、驚きと感動の味わいをお届けします。



Pâtiré シリーズブランドサイト：<https://www.meito.co.jp/patire/>

■「Pâtiré (パティレ) 誘惑のピーチソルベ」



フルーツの定番「桃」のシャーベットアイスバーです。

食感を楽しんでいただくため、アイス表面に薄いウォーターコート(氷膜)を施し、シャリッと優しい食感に仕上げました。また、従来品よりも果汁果肉量を6%アップしたことで、桃果肉の食感や、桃の味わいそのものを楽しめます。香りづけとしてピーチキュールを使用し、口に含んだ時にふわっと香る、桃の豊かな香りを表現しています。

桃の味わいと、爽やかで軽やかな食感を是非、お楽しみください。

■「Pâtiré（パティレ）誘惑のクッキー＆バニラ」



たっぷりのクッキーの他に、隠し食感として「チョコ粒」を加えることで、ザクザクとした食感を表現しました。

隠し味には沖縄県産の海水塩「青い海」を使用し、クッキーの美味しさを引き立てるための工夫を施しています。また、土台となるアイスには、「卵黄」と「はちみつ」を使用することで、アイスの豊かなコクと甘さを引き出し、中のクッキー＆チョコ粒に負けないしっかりした味わいに仕上げました。

「ザクザク」とクセになる2つの異なる食感をお楽しみください。

【商品概要】

商品名	Pâtiré 誘惑のピーチソルベ	Pâtiré 誘惑のクッキー＆バニラ
種類別	氷菓	ラクトアイス
内容量	40ml×6本	120ml
保存温度	要冷凍（-18℃以下）	
エネルギー	1本当たり 37kcal	203kcal
発売地域	全国	
希望小売価格	350円（税抜）	140円（税抜）
発売日	2021年3月15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