

五感に訴えかける！パティシエ監修の人気シリーズから初夏にぴったりのフレーバーが登場

桃の甘みがとろ〜り『Pâtiré（パティレ）誘惑のピーチソルベ』  
ぷちぷち食感が楽しい『Pâtiré（パティレ）誘惑のクッキー＆バニラ』

2024年3月25日（月）より全国のスーパーにて発売開始

協同乳業株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：宮崎 幹生）は、パティシエが監修した毎日食べたいアイス「Pâtiré（パティレ）」シリーズから『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25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、“五感に訴える美味しさが特徴の、毎日食べたいアイス”がコンセプトのアイスブランドです。味づくりはパティシエが監修。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」

夏に旬を迎える桃の香りと甘さが、ソルベ（氷菓）のシャリとした食感で爽やかに味わえる新商品です。

Pâtiré シリーズのこだわりである五感に訴える美味しさを生み出すため、アイス部分には果汁と合わせてピーチリキュールを使用し、食べた瞬間に桃の甘い香りが広がるように仕上げています。さらに、ピンク色の白桃ソースを渦巻き状にアイスに混ぜ込むことで、桃の甘味が口の中にとろ〜りと広がります。シャリとした食感のソルベと共に、桃の香りと甘さが五感に訴えかけるやみつきな味わいを、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」

食感が楽しいしっとり食感のクッキーがたっぷり増量になって、リニューアルいたします。

Pâtiré シリーズのこだわりである五感に訴える美味しさを生み出すため、しっとり食感のクッキーに加え、ぷちぷち食感のチョコチップを配合することで、「しっとり」と「ぷちぷち」の2種類の食感を楽しめます。また、アイス部分は卵黄とはちみつ、クリ

ームチーズを使用し、クッキー & チョコチップに負けない、豊かなコクと、甘さが強くしっかりと感じられる味わいに仕上げています。隠し味に、ミネラル分が豊富で通常の塩よりも塩味が柔らかい、沖縄県産海水塩「青い海」をごく少量使用し、クッキーのおいしさを引き立てます。バニラアイスの深く豊かな味わいと楽しい食感のクッキーが増量しリニューアルした、五感に訴えかけるやみつきな味わいを是非お楽しみください。

### 【商品概要】

商品名	Pâtiré 誘惑のピーチソルベ (カップ)	Pâtiré 誘惑のクッキー&バニラ (マルチパック)
種類別	氷菓	ラクトアイス
内容量	120ml	40ml×6本
保存温度	要冷凍 (-18℃以下)	
エネルギー	1個当たり 146kcal	1本当たり 69kcal
発売地域	全国	
希望小売価格	160円 (税抜)	400円 (税抜)
発売日	2024年3月25日 (月)	

### 【協同乳業株式会社とは】

協同乳業は、生産者とともに歩む新しい酪農事業を立ち上げることを目的に1953年12月に長野県で創業し、2022年6月から全農グループの一員となりました。創業以来、「酪農と乳業の共生」を経営理念に掲げ、酪農家が毎日ひたむきに搾る生乳を原料として使用し、美味しさにこだわるとともに、生産技術の向上や研究開発を追求しています。また、発祥の地である長野県では、今も社員獣医師がきめ細かい丁寧な診療で酪農家の良質な乳生産と酪農経営を支えており、これは当社独自の取組みとなっています。長年愛されてきた商品ブランド「メイトー」と酪農家の想いを乗せた「農協」ブランドを通じて、“自然の輝きに、おいしさをそえて”をコンセプトに、生産者と消費者から愛され続ける企業を目指します。

#### ■ 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

<https://www.meito.co.jp/>