

# パティシエ監修の新シリーズ登場！ あなたをやみつきにする誘惑のアイス 『Patire（パティレ）』

2019年9月9日（月）より  
全国のスーパー・コンビニエンスストアにて発売開始

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新商品「Patire（パティレ）」シリーズを9月9日（月）より全国のスーパー・コンビニエンスストアにて発売いたします。



パティシエたちそれぞれの技術で、驚きと感動の味わいを生み出したアイス。それが、今回新たに発売となる「Patire（パティレ）」シリーズです。より味わいを深めるための特別なレシピ。より香りを引き立てるための素材選び。プロフェッショナルのパティシエだからこそできる工夫で、つつい食べてしまう、毎日やみつきになるおいしさに仕上げています。一度食べたらもう忘れられないこのアイスに、あなたも誘惑されてみませんか。

## 【誘惑のバニラ】

卵とハチミツを使ったフレンチバニラアイスがベースのココのあるアイスに、華やかな香りのフランス産ブルボンバニラで香りづけしました。さらに洋酒を配合することで（製品中：アルコール分 0.6%）、全体の味が調和しながらもココと香りが底上げされた、まさに「誘惑のバニラ」と言える未体験のバニラアイスです。



## 【誘惑のラムレーズン】（カップ）

カリフォルニア産のホールレーズンを、パティシエ監修のオリジナルレシピで香り高くしっかりとした食感のラムレーズンに仕上げました。洋酒の香りをしっかり感じるジャマイカ産オールドラム酒を使用したアイスとオリジナルラムレーズンの組み合わせが、より豊かにラム酒の香りを引き立てています。パティシエのこだわりを積み重ねた、ラムレーズン好きのためのラムレーズンアイスです。



## 【誘惑のラムレーズン】（マルチ）

刻みレーズンをふんだんに使用した、ラムレーズン好きな方にお勧めのアイスバー。二種のダークラム酒を組み合わせることで、一口目から食べ終わりの余韻まで絶妙なバランスでラム酒の味わいを楽しめます。パティシエの技で磨きあげた本格的なラムレーズンアイスバーの豊かなラム酒の香りをお楽しみください。



## 【誘惑のバターキャラメル】

ミルクキャラメルとビターキャラメルの2種を組み合わせることで、何度も食べたくなる甘さのキャラメルアイス。食感と後味を残すバタークッキーを混ぜ込みました。つい、次の一口が進むようなキレを生み出すためにフランス・ローヌ産岩塩を加え、完成度の高い味わいに仕上げています。思わず笑顔になる味わいの、パティシエの技が光るバターキャラメルアイスバーです。



## 【誘惑のザッハトルテ】

日本人の舌に合うクラシックで洗練された味わいのチョコアイスを、微細なクランチを配合しザッハトルテの特徴的な食感を再現した甘さのあるチョコレートで包みました。アイスの内部に入れたアプリコットソースのほのかな酸味が、より豊かな味の決め手となっています。日頃の癒しにひとくちの幸せを感じられる、多層型のチョコアイスです。



## 【商品概要】

商品名	誘惑のパニラ	誘惑のラムレーズン （カップ）	誘惑のラムレーズン （マルチ）	誘惑のバターキャラメル	誘惑のザッハトルテ
種類別	アイスマイルク	ラクトアイス	ラクトアイス	ラクトアイス	アイスマイルク
内容量	120ml	120ml	40ml×6本	40ml×6本	11ml×15粒
保存温度	要冷凍（-18℃以下）				
エネルギー	153kcal	202kcal	72kcal	68kcal	30kcal
発売地域	全国				
希望小売価格	140円(税抜)	140円(税抜)	350円(税抜)	350円(税抜)	450円(税抜)
発売日	2019年9月9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」を、同年8月に日本初の「カッターチーズ」を発売開始。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、生きた乳酸菌入りフローズンヨーグルト「銀世界」やホイップ済み冷凍クリーム、本格的な「カスタードプリン」の工業化、乳清飲料「ミルフル」、逆浸透圧原理（RO）を使った新タイプの牛乳、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 8 年 3 月には、日本最長時間（16 時間）発酵の「じっくり熟成ヨーグルト」を発売し、平成 23 年 8 月には「ビフィズス菌 LKM512」によるマウスの寿命伸長効果がプロバイオティクス※として世界で初めて科学雑誌「プロスワン」に掲載されました。これからも、自然の恵みを大切に、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）