

**有名シェフも認める薩摩の伝統素材“芋蜜”を使用
芋の蜜だからできる「純粋な甘さと香り」をかなえた新商品**

メイトー『薩摩芋の蜜プリン』

2019年10月14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

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、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、期間限定の新商品「薩摩芋の蜜プリン」を10月14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いたします。



今回新たに発売となる「薩摩芋の蜜プリン」は、江戸時代から鹿児島県薩摩半島で作られ始めた伝統素材「芋蜜」を使用したプリンです。

「芋蜜」とは安納芋、薩摩芋、紫芋などを甘く熟成させ、さらに時間をかけてより甘く煮詰めて絞上げた芋 100%の蜜のことです。純粋な甘さと香りを併せ持っており、世界で活躍する有名シェフたちもその味わいを認めています。また、本商品は生物多様性の考えのもと、薩摩半島の契約農家で化学肥料を使わず栽培した安納芋だけを使用しています。芋蜜の風味を活かした優しい味のプリンを是非ご堪能ください。

【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”

生産者が想いを込めて育てる素材。産地には様々な課題がありますが、未来へ残すために奮闘しています。後継者不足から途絶えた伝統素材を若者が復活させました。しかし、知名度が上がらなければ伝統を守るのは困難です。体にも良い素材だから守っていききたい。これが産地の想いです。産地を訪れ、想いを知り、プリンを通して伝えることで素材を守ります。

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

【商品概要】

商 品 名 : 薩摩芋の蜜プリン
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 : 170kcal
発 売 地 域 : 全国
希望小売価格 : 133 円 (税抜)
発 売 日 : 2019 年 10 月 14 日 (月)

【協同乳業 株式会社とは】

協同乳業株式会社は、1953 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。1955 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「カッテージチーズ」を発売開始。1956 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、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”のヒット商品を生み出してきました。また、2011 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。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 U R L : <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)