

2019年3吉日

おいしさを長く楽しめる  
無印良品 溶けにくいアイス 新発売のお知らせ



無印良品を企画、開発する株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 松崎 暁）は、これから迎える夏に向けて、おいしさを長く楽しめるアイスを、4月4日（木）に「無印良品 銀座」にて先行発売、また4月27日（土）から無印良品限定60店舗で発売します。

## ■ 時間が経っても型崩れしにくい

無印良品では、溶けにくいアイス「ピーチ&パイン」と「マンゴー&キウイ」の2種類を発売します。

通常、アイスは牛乳やクリームの油脂分、氷の粒、空気の泡の3つから構成されています。そのため、温度が上がると氷の結晶が溶けて水になり、合わせて空気の泡もつぶれ、油脂分も一緒に溶け、結果全体が溶けてしまいます。

今回発売する「溶けにくいアイス」は、いちごから抽出したポリフェノールを氷の結晶が作られる前に配合することで、水分と油脂分とを橋渡しして、水分と空気の細かな泡を油脂が膜状に取り囲む状態になります。この状態で凍らせることによって、温度が上がっても水は油脂分に取り囲まれているので離水せず、結果時間が経っても型くずれしにくくなるのが特長です。

※型崩れしないのは、常温で約30分前後です。

## ■ フルーツのおいしさを楽しめます

ピーチ&パイン、マンゴー&キウイのピューレを練りこんでいるので、素材のおいしさをお楽しみいただけます。

## ◆ 商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長
溶けにくいアイス ピーチ&パイン	1個	190円	「溶けにくいアイス」は、イチゴから抽出したポリフェノールを配合することで、時間が経っても型くずれしにくいアイスです。
溶けにくいアイス マンゴー&キウイ	1個	190円	