



報道関係各位

平成 29 年 2 月 23 日

4層かさなるおいしさ **重ねドルチェ**

『重ねドルチェ 抹茶のティラミス』

平成 29 年 3 月 7 日 (火) より全国にて新発売

『重ねドルチェ マンゴーとオレンジのレアチーズ』

平成 29 年 4 月 4 日 (火) より全国にて新発売

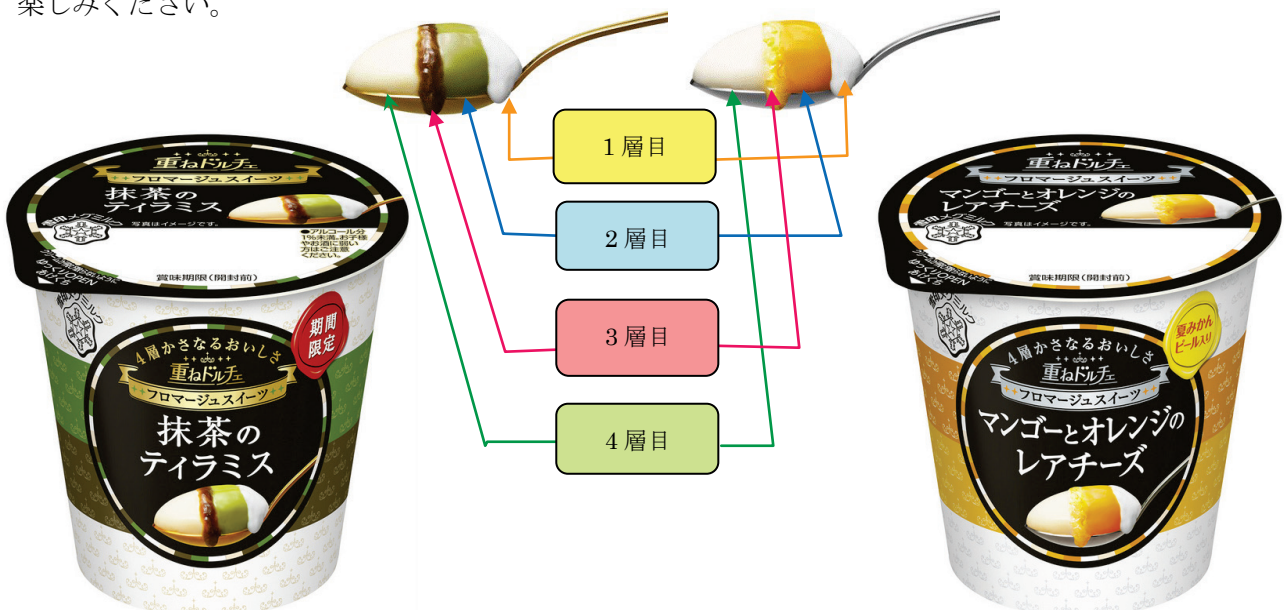
雪印メグミルク株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：西尾 啓治）は、『重ねドルチェ 抹茶のティラミス』（120g）を平成 29 年 3 月 7 日（火）、『重ねドルチェ マンゴーとオレンジのレアチーズ』（120g）を平成 29 年 4 月 4 日（火）より全国にて新発売いたします。

『重ねドルチェ 抹茶のティラミス』は、「重ねドルチェ」シリーズの定番ティラミス人気素材の抹茶でアレンジした商品です。平成 24 年春に新発売した「重ねドルチェ 4層がとけあうティラミス」から 5 周年を迎えるのに際し、ティラミスの新しいおいしさをご提案します。

濃密なマスカルポーネ（4 層目）に宇治抹茶を使用したほろにがい抹茶プリン（2 層目）と、抹茶とほうじ茶をブレンドすることで香ばしく深みを加えたスポンジ入りソース（3 層目）を重ねました。1 層目のクリームが全体を包み込み、まろやかさのなかに抹茶のほろにがさが引き立つ味わいに仕上がりました。

『重ねドルチェ マンゴーとオレンジのレアチーズ』は、平成 27、28 年と期間限定で発売しご好評をいただいた商品です。今年さらなるおいしさを追求し、マンゴーの香りにこだわったレアチーズ（2 層目）に、クリームチーズでコクを高めたヨーグルト（4 層目）を合わせました。夏みかんピールとほんのりとパッションフルーツの香りを効かせたオレンジソース（3 層目）を重ね、春夏向けの爽やかなレアチーズに仕上がっています。

食後のデザートや、少しゆったりしたいとき、気分転換したいときに、贅沢なデザートタイムをお楽しみください。





『重ねドルチェ 抹茶のティラミス』（左）、『重ねドルチェ マンゴーとオレンジのレアチーズ』 各 120g

1. 商品概要

商品名	内容量	名称	希望小売 価格(税別)	発売日	発売 地域	賞味期間 (開封前) 保存方法
重ねドルチェ 抹茶のティラミス	120 g	洋生菓子	130 円	3/7 (火)	全国	18 日間 要冷蔵 (10℃以下)
重ねドルチェ マンゴーとオレンジの レアチーズ				4/4 (火)		

2. 商品特長

重ねドルチェ 抹茶のティラミス	重ねドルチェ マンゴーとオレンジのレアチーズ
	
(1層目) おいしさ包むまるやかクリーム (2層目) ほろにが抹茶プリン (3層目) つぶつぶスポンジ入り 抹茶とほうじ茶のブレンドソース (4層目) 濃密マスカルポーネ	(1層目) おいしさ包むまるやかクリーム (2層目) マンゴーレアチーズ (3層目) 夏みかんピール入り パッションフルーツ香るオレンジのソース (4層目) クリームチーズをあわせたヨーグルト
(共通) パッケージには中身をより分かりやすく表現するため、スプーンカットの向きを見直し、中心に引き上げました。“フロマージュスイーツ”を立たせるため、立体的な帯で囲んでいます。	

「重ねドルチェ」は、雪印メグミルク独自の特許製法*により、風味や食感の異なるさまざまな素材を組み合わせ、ひとくちごとに新しいおいしさが楽しめるフロマージュスイーツです。

※多層食品及びその製造方法：特許第 4022558 号

3. 商品コンセプト

4つの味わいや食感が重なり、贅沢なひとさじが味わえるフロマージュスイーツ	
ターゲット	新しいおいしさ、おしゃれなものが好きな 30~40 代女性
シーン	食後のデザート、少し贅沢な気分を味わいたいとき、気分転換をしたいとき
ベネフィット	風味や食感がさまざま異なる 4つの素材を組み合わせることで、ひとくちごとに新しいおいしさが楽しめる

4. お客様からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社お客様センター

0120-301-369 (年中無休 9:00~19:00)

【雪印メグミルクホームページ：<http://www.meg-snow.com>】

【重ねドルチェスペシャルサイト：<http://www.kasane-dolce.com/>】

※画像データをご希望の際は、下記お問い合わせ先にご連絡願います。

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先
雪印メグミルク株式会社 広報 I R 部 広報グループ TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150