



2024年3月22日

じっくり蒸してつくった こだわりの食感

## 『食感工房 とろける宇治抹茶プリン』(70g×4個)

2024年3月26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:佐藤 雅俊)は、『食感工房 とろける宇治抹茶プリン』(70g×4個)を2024年3月26日(火)より全国にて新発売いたします。

< 新発売 >



『食感工房 とろける宇治抹茶プリン』(70g×4個)

< リニューアル品 >



『食感工房 とろけるカスタードプリン』(70g×4個)

「食感工房」シリーズは、「素材の味わいが楽しめる、食感にこだわったプリン」がコンセプトの本格的な蒸しプリンで、じっくり蒸しあげてつくる、こだわりの食感をお楽しみいただけます。

『食感工房 とろける宇治抹茶プリン』は、卵やミルク、抹茶をバランス良く配合し、プリンの王道の食感のひとつである「とろける食感」に仕立てました。抹茶のもつ苦みや渋みが味わい深さを演出します。

『食感工房 とろけるカスタードプリン』はご好評いただいている「とろける食感」を、よりやわらかな口どけを目指して改良しました。

パッケージデザインは、<sup>ほうろろ</sup>封蝋をイメージした金色のアイコンと落ち着いたベースカラーの色合いで本格感や上質感を表現しています。また、容器からプリンをすくい上げるシーンを切り取り、スプーンシズルに加えてプリンの断面も見せることで、「とろける食感」を視覚的にわかりやすく伝え、印象付けるようにしました。

「食感工房」は、デザートに癒しを求める方やデザートを少量楽しみたい方におすすめの、ご家庭で手軽に楽しめる本格的な蒸しプリンです。ぜひ、お試しください。

## 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
【新発売】 食感工房 とろける宇治抹茶プリン	70g×4個	洋生菓子	320円	3/26 (火)	全国	21日間 要冷蔵 (10℃以下)
【リニューアル】 食感工房 とろけるカスタードプリン						

## 2. 商品特長

食感工房 とろける宇治抹茶プリン	食感工房 とろけるカスタードプリン
(1) 王道の食感でお届けする、とろける宇治抹茶プリンです。 (2) 味わいが広がりやすい食感にあわせ、卵やミルク、抹茶をバランスよく配合しています。 (3) 食感表現を際立たせたあしらいと容器からすくい上げるシズルで食感を印象付けるデザインです。	(1) ご好評いただいているとろける食感をブラッシュアップしました。 (2) やわらかくくちどけのよい食感にあわせ、卵やミルクの風味バランスを調整しました。 (3) 食感表現を際立たせたあしらいと容器からすくい上げるシズルで食感を印象付けるデザインです。

## 3. 商品コンセプト

素材の味わいが楽しめる、食感にこだわったプリン	
ターゲット	デザートに癒しを求める方、デザートを少量楽しみたい方
食シーン	食後、間食時、甘いもので癒されたいとき
ベネフィット	卵を使った本格的な蒸しプリンがこだわりの食感で楽しめる

## 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 9:00～17:00）

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

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IR部 広報グループ TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150 E-mail <a href="mailto:msb-pr@meg-snow.com">msb-pr@meg-snow.com</a>