



2022年2月28日

「北海道練乳」の風味を活かしました！ 『北海道練乳 ソフト』（140g） & 『北海道練乳プリン』（85g）

2022年3月1日（火）、3月22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、2022年3月1日（火）より『北海道練乳 ソフト』（140g）を、同3月22日（火）より『北海道練乳プリン』（85g）を全国にて発売いたします。

練乳は、日本においては、明治時代の初期に製造が始まりました。

当社*は、1949年に「コンデンスミルク」として発売し、現在は「北海道練乳」として販売しております。ミルクのおいしさを凝縮して甘みを加えた練乳は、今日では、パン、デザート、お菓子、飲み物と、さまざまなカテゴリーで用いられ、多くの方に親しまれている素材です。

『北海道練乳 ソフト』は、「北海道練乳」を配合した、練乳のミルク感が楽しめ、甘すぎずパンに合う仕立てのパン Spredd です。

練乳は、パンとの相性も良く、購入者の3割以上がパンに塗って食べているという調査結果（当社調べ）があります。また、練乳風味はパンとの親和性が高い素材で、「練乳」を商品名に含む菓子パンは年々消費が増えています。

『北海道練乳プリン』は、「北海道練乳」を配合した、ミルクのおいしさが凝縮された練乳の味わいを楽しめる、シンプルな仕立てです。なじみのある練乳を活かし、チルドデザートの新定番を目指します。

雪印メグミルクは、引き続き「ミルクの価値」を高めるものづくりを通して、酪農生産へ貢献し、皆さまのおいしい食卓へ寄与してまいります。

※1949年当時の会社名は北海道酪農協同株式会社



『北海道練乳 ソフト』（140g）

『北海道練乳プリン』（85g）

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
北海道練乳 ソフト	140g	パンスプ レッド	230 円	3/1 (火)	全国	180 日間 要冷蔵 (10℃以下)
北海道練乳プリン	85g	洋生菓子	100 円	3/22 (火)		70 日間 要冷蔵 (10℃以下)

2. 商品特長

北海道練乳 ソフト	北海道練乳プリン
(1) 練乳風味で、甘すぎずパンに合う仕立ての パンスプレッドです。	(1) 練乳のおいしさを、シンプルに楽しめる プリンです。
(2) 雪印メグミルクの「北海道練乳」を2%使 用しています。	(2) 雪印メグミルクの「北海道練乳」を4%使用 しています。
(3) 「北海道練乳」とデザイン基調をあわせ、あじわいの想起を喚起します。	

3. 商品コンセプト

	北海道練乳 ソフト	北海道練乳プリン
	おなじみの“あの味”である、練乳風味が楽しめます。	
ターゲット	パンにマーガリンをぬって食べる方 甘いものが好きな方	練乳が好きな方 甘いものが好きな方
シーン	朝食時、休日のランチ	おやつの時、食後のデザート
ベネフィット	練乳風味をパンにぬって楽しめます	練乳のおいしさをプリンで楽しめます

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 10:00~17:00※)

※ お客様センターの受付時間は、現在変更させていただいております。

【雪印メグミルク ウェブサイト : <https://www.meg-snow.com>】

【北海道練乳 ブランドサイト : <https://www.meg-snow.com/rennyu/kakerudake/>】

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 msb-pr@meg-snow.com