



報道関係各位

2019年9月5日

4層のハーモニーで彩り豊かなおいしさをお届けする、贅沢スイーツ

フルッタ  
『重ねドルチェ fruttaぶどう!』

カッフェ  
『重ねドルチェ caffè&練乳ミルクプリン』

2019年9月10日(火)、9月24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 fruttaぶどう!』(120g)を2019年9月10日(火)、『重ねドルチェ caffè&練乳ミルクプリン』(120g)を2019年9月24日(火)より全国にて新発売いたします。

「重ねドルチェ」は、雪印メグミルク独自の特許製法<sup>※</sup>により重ねた4層のハーモニーで、彩り豊かなおいしさをお届けするスイーツです。これまでの「味わい」への評価に加えて、昨今のトレンドのSNS映えに応えた「見た目」の両面からなるおいしさを前面に押し出すことで、好調に推移しています。シリーズ最大の特徴である多層の魅力を継続発信し、さらなる市場の活性化に貢献してまいります。

※多層食品及びその製造方法:方法特許第 4022558 号

『重ねドルチェ fruttaぶどう!』は、コンコードを使用した赤ぶどうのジューシーなゼリー(2層目)と、マスカットを使用した爽やかなミルクプリン(3層目)をメインに、見た目にも味わいにも彩りを加える赤ぶどうソース(4層目)でワインの香りを効かせました。全体を包みまとめる、まるやかクリーム(1層目)を重ねた4層仕立てで、秋に旬を迎えるぶどうのおいしさを、一つのカップで存分に楽しめる仕立てにしました。ぶどうやワインを楽しむ秋冬のハロウィン、ボジョレーヌーボー解禁などのイベント時期に、売場を盛り上げます。

『重ねドルチェ caffè&練乳ミルクプリン』は、深煎りコーヒーをイメージした苦みの効いたコーヒーゼリー(2層目)と、練乳をプラスしたコクのあるミルクプリン(3層目)をメインに、甘くほろ苦いエスプレッソソース(4層目)でアクセントを加えました。全体を包みまとめるまるやかクリーム(1層目)を重ねた4層仕立てで、秋冬向けに仕立てたcaffèの新しいおいしさをお届けします。



- まるやか  
クリーム
- ぶどうゼリー
- マスカット  
ミルクプリン
- ワイン香る  
ぶどうソース

『重ねドルチェ fruttaぶどう!』120g



- まるやか  
クリーム
- コーヒー  
ゼリー
- 練乳  
ミルクプリン
- エスプレッソ  
ソース

『重ねドルチェ caffè&練乳ミルクプリン』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 frutta ぶどう！	120 g	洋生菓子	130 円	9/10 （火）	全国	18 日間 要冷蔵 （10℃以下）
重ねドルチェ caffè&練乳ミルクプリン				9/24 （火）		

## 2. 商品特長

重ねドルチェ frutta ぶどう！	重ねドルチェ caffè&練乳ミルクプリン
 <p>(1 層目) 全体を包みまとめる、まろやかなクリーム (2 層目) 香り立つ赤ぶどうのゼリー コンコードを使用 (3 層目) マスカットがほんのり香る爽やかなミルクプリン マスカットオブアレキサンドリア使用 (4 層目) ワインの香りを効かせた、赤ぶどうのソース</p>	 <p>(1 層目) 全体を包みまとめる、まろやかなクリーム (2 層目) キリッとしてしっかり苦みの効いたコーヒーゼリー 深煎りのコーヒーをイメージ (3 層目) ミルクプリンに練乳をプラスした、 コクのある仕立て (4 層目) 甘くほろ苦いエスプレッソソース 見ても味わっても全体を引き締めるアクセント</p>

## 3. 商品コンセプト

4 層のハーモニーで彩り豊かなおいしさをお届けする多層スイーツ	
ターゲット	お洒落なものが好き、デザートで気分を上げたい 20～30 代女性
シーン	気分転換をしたいとき、少し贅沢な気分を味わいたいとき
ベネフィット	4 つの層で仕立てた彩り豊かなおいしさを、目でも舌でも楽しめる

## 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 ブランドサイト : <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