



報道関係各位

2019年9月12日

こだわりの食感がたまらない！本格的な蒸しプリン
「食感工房」シリーズを新発売！

『食感工房 とろけるカスタードプリン』

『食感工房 濃密ショコラプリン』

『食感工房 濃密宇治抹茶プリン』

2019年9月17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、本格的な蒸しプリンシリーズを「食感工房」シリーズとして刷新し、『食感工房 とろけるカスタードプリン』（70g×4）、『食感工房 濃密ショコラプリン』（70g×4）を2019年9月17日（火）より、『食感工房 濃密宇治抹茶プリン』（70g×4）を2019年9月24日（火）より全国にて新発売いたします。

当社の蒸しプリンシリーズは、「とろける」「濃密」といった“食感へのこだわり”と、卵を使いじっくりと蒸して固めた、本格的な蒸しプリンという“製法のこだわり”が詰まった商品です。「食感工房」シリーズは、ご評価いただいている中身の味わいと食感そのままに、シリーズ名とパッケージを刷新することで、商品特長を更に強く発信し、商品の訴求力を高めていきます。

パッケージは特長的な濃密食感をスプーンですくったシズルで大胆にデザインし、素材へのこだわりをイラストで表現しています。

『とろけるカスタードプリン』は、カスタードプリンとほろ苦いカラメルソースの絶妙な味わい、『濃密ショコラプリン』は、ほどよい甘さとほろ苦いカカオの風味、『濃密宇治抹茶プリン』は、宇治抹茶の深みのある渋みと苦味がきいた味わいが楽しめます。ご家庭で、手軽に本格的蒸しプリンをお楽しみください。



『食感工房 とろけるカスタードプリン』70g×4



『食感工房 濃密ショコラプリン』70g×4



『食感工房 濃密宇治抹茶プリン』70g×4

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
食感工房 とろけるカスタードプリン	70g×4	洋生菓子	280円	9/17 （火）	全国	21日間 要冷蔵 （10℃以下）
食感工房 濃密ショコラプリン	70g×4	洋生菓子	280円	9/17 （火）	全国	21日間 要冷蔵 （10℃以下）
食感工房 濃密宇治抹茶プリン	70g×4	洋生菓子	280円	9/24 （火）	全国	21日間 要冷蔵 （10℃以下）

2. 商品特長

食感工房 とろけるカスタードプリン	食感工房 濃密ショコラプリン	食感工房 濃密宇治抹茶プリン
<ul style="list-style-type: none">・カスタードプリンとほろ苦いカラメルソースの絶妙な味わいです。・じっくり蒸してつくった、柔らかくとろける食感です。	<ul style="list-style-type: none">・ほどよい甘さとほろ苦いカカオの風味が楽しめます。・じっくり蒸してつくった、ぎゅっと濃密な食感です。	<ul style="list-style-type: none">・宇治抹茶の味わい深い渋み、苦味が楽しめます。・じっくり蒸してつくった、ぎゅっと濃密な食感です。
「食感」を伝えるスプーンシズルを大胆に配したデザインにしました。		

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女性、おいしいものを少量楽しみたい方
食シーン	おやつ時、くつろぎのひとときに
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 9:00～19:00）

【雪印メグミルクホームページ：<http://www.meg-snow.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IR部 広報グループ TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150