



報道関係各位

2020年3月5日

素材の味わいが楽しめる、食感にこだわったバナナプリン
『食感工房 ねっとりバナナプリン』(各70g×4)
2020年3月17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、『食感工房 ねっとりバナナプリン』(70g×4)を2020年3月17日(火)より全国にて新発売いたします。

「食感工房」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4連プリン商品です。デザートユーザーは、プリン購入の際に「食感」を重視しており、特徴のある食感がお客様から好評頂いております。
※『食感工房 とろけるカスタードプリン』、『食感工房 濃密宇治抹茶プリン』好評発売中

バナナは、幅広い年代に好まれ、バナナジュースなどで話題になっており、『食感工房 ねっとりバナナプリン』は、じっくり蒸してつくった、ねっとりとした特長のある食感と、熟したバナナの甘みをイメージした風味を楽しめるプリンです。

デザインは、バナナに合わせた黄色いパッケージに、中身をイメージしやすいスプーンですくったシズルと素材へのこだわりをイラストで表現しています。ご家庭で手軽に本格的な蒸しプリンをお楽しみください。

NEW



『食感工房 ねっとりバナナプリン』70g×4

< 好評発売中 >



『食感工房 とろけるカスタードプリン』70g×4

カスタードプリンとほろにがカラメルソースの絶妙な味わいをとろける食感で楽しめます。



『食感工房 濃密宇治抹茶プリン』70g×4

宇治抹茶の味わい深さがぎゅっとみっちり詰まったこだわりの濃密食感で楽しめます。

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 ねっとりバナナプリン	70g×4	洋生菓子	280円	3/17 (火)	全国	21日間 要冷蔵 (10℃以下)

2. 商品特長

- (1)じっくり蒸してつくった、ねっとりとした特長のある食感です。
- (2)熟したバナナの甘味をイメージした風味が楽しめます。
- (3)バナナを想起させ、視認性を高めた黄色のパッケージにしました。

3. 商品コンセプト

素材の味わいが楽しめる、食感にこだわったバナナプリン	
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、くつろぎのひとつときに
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: <https://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