



報道関係各位

2020年9月10日

ほどよい甘さとほろ苦いカカオの風味が楽しめる、濃密な食感

『食感工房 濃密ショコラプリン』(70g×4)

2020年9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、『食感工房 濃密ショコラプリン』(70g×4)を2020年9月22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、特徴のある食感はお客様からご支持いただいています。

『食感工房 濃密ショコラプリン』は、じっくり蒸して作ったぎゅっと濃密な食感と、ほどよい甘さとほろ苦いカカオの風味が楽しめる、秋冬向けのプリンです。

パッケージデザインは、食感を伝えるスプーンシズルを大胆に配し、重厚感のある背景色を選び、ロゴ・コピーには金色を使用して高級感を演出しました。



『食感工房 濃密ショコラプリン』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



『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 濃密ショコラプリン	70g×4	洋生菓子	280円	9/22 （火）	全国	21日間 要冷蔵 （10℃以下）

2. 商品特長

- (1)じっくり蒸して作った、ぎゅっと濃密な食感です。
- (2)ほどよい甘さとほろ苦いカカオの風味が楽しめます。
- (3)「食感」を伝えるスプーンシズルを大胆に配したデザインです。

3. 商品コンセプト

素材の味わいが楽しめる、食感にこだわったショコラプリン	
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、くつろぎのひと時に
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 10:00~17:00※）

※お客様センターの受付時間を当面の間、変更させていただいております。

【 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