

2021年3月30日



ヤマザキ



FUJIYA

不二家『ミルクィー』と新タイプのチルドスイーツでコラボ 「ミルクィークルラー（ミルクィーホイップ）」と 「ミルクィー蒸しケーキのとろけるぷりん」を新発売

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、株式会社不二家のロングセラー商品『ミルクィー』とコラボした「ミルクィークルラー（ミルクィーホイップ）」と「ミルクィー蒸しケーキのとろけるぷりん」を4月1日（木）から全国で新発売します。それぞれ2020年にヒットしたチルドスイーツをベースにしたもので、「ミルクィークルラー（ミルクィーホイップ）」は口どけのよいクリームが特徴のチルドタイプのフレンチクルラー、「ミルクィー蒸しケーキのとろけるぷりん」はプリンの上に蒸しケーキを乗せたハイブリッドスイーツです。

当社は、おうち時間の増加とともにスイーツ需要が高まる中、幅広い年齢層のお客様になじみ深い『ミルクィー』の味わいを新タイプのチルドスイーツでお届けします。「デイリーヤマザキ」、「ヤマザキショップ」をはじめ、全国のスーパー等のヤマザキ製品お取り扱い店で販売されます。

●「ミルクィークルラー（ミルクィーホイップ）」

『ミルクィー』の練乳入りホイップを入れたフレンチクルラーに、ホワイトチョコをコーティングしました。『ミルクィー』のやさしい甘さを感じられるホイップとホワイトチョココーティングのパリッとした食感をお楽しみいただけます。

●「ミルクィー蒸しケーキのとろけるぷりん」

『ミルクィー』の練乳入りプリンに、『ミルクィー』の練乳を練りこんだ蒸しケーキ生地を重ねて蒸し上げました。『ミルクィー』のやさしい甘さと、ふわふわの蒸しケーキとやわらかいプリンの2つの食感をお楽しみいただけます。



●フレンチクルーラーと蒸しケーキ&プリンがチルドデザートコーナーに定着

当社が2020年3月に全国発売したチルドタイプのフレンチクルーラーは、歯切れのよい生地と甘さを抑えた口どけの良いクリームがご好評をいただき、2020年累計で約4,500万個を販売しました。主力のホイップクリーム味に加えて、カスタード味やあまおう苺味などを発売し、これまではパンコーナーで販売されていたフレンチクルーラーのチルドデザートコーナーでの定番化を図りました。

また、ロングセラーの蒸しケーキ「北海道チーズ蒸しケーキ」とカスタードプリンを組み合わせたチルドスイーツを同年8月に新発売したところ、SNS等で新食感スイーツとして話題になり、発売から1カ月余りで約200万個を販売するヒット商品となりました。今年に入ってから、安納芋や濃厚ショコラを素材に使った蒸しケーキ&プリンを発売し、いずれもお客様にご好評いただいています。

【 製品概要 】

商 品 名	ミルキークルーラー (ミルキーホイップ)	ミルキー蒸しケーキのとろけるぷりん
商 品 特 徴	『ミルキー』の練乳入りホイップを入れたフレンチクルーラーに、ホワイトチョコをコーティングしました。『ミルキー』のやさしい甘さを感じられるホイップとホワイトチョココーティングのパリッとした食感をお楽しみいただけます。	『ミルキー』の練乳入りプリンに、『ミルキー』の練乳を練りこんだ蒸しケーキ生地を重ねて蒸し上げました。『ミルキー』のやさしい甘さと、ふわふわの蒸しケーキとやわらかいプリンの2つの食感をお楽しみいただけます。
内 容 量	1個	1個
発 売 期 間	2021年4月1日 (木)	
発 売 地 域	全 国	
お 客 様 お問い合わせ先	TEL 0120-811-114 (お客様相談室)	