



NEWS RELEASE

“おいしい”をデザインする
森永乳業株式会社
〒108-8384 東京都港区芝5-33-1

2014年8月13日

もうすぐ秋に突入！暑い夏を戦った自分へのご褒美
深煎りコーヒーの香りとミルクの優しさでリラックスタイム！

年間1000種類のアイスを食べるコンビニアイス評論家アイスマント福留氏も大絶賛！

「MOW(モウ) コーヒー&クリーム」

8月25日(月)より、期間限定で新発売

森永乳業は、「MOW(モウ)」シリーズより、「MOW(モウ) コーヒー&クリーム」を8月25日(月)より、全国にて新発売いたします。

「MOW(モウ)」はミルクをベースとした、口どけが良く素材の味わいが濃厚に感じられるカップアイスで、“くつろぎ”や“癒し”を提供しております。

新商品「MOW(モウ) コーヒー&クリーム」は、「MOW(モウ)」ならではの、なめらかな食感、ミルクのコクに加え、コーヒーアイスとミルクアイスのひとさじごとに変化する味のハーモニーが楽しめます。

コーヒーアイスには、深煎りしたコロンビア産のコーヒー豆をエスプレッソ抽出して使用し、クリームを使用したミルクアイスと混ぜ合わせることで、苦みの効いたコーヒーの深い風味と、コクのあるやさしいミルクの風味が楽しめます。

味わい深い「MOW(モウ) コーヒー&クリーム」をぜひ、ご堪能ください。



「MOW(モウ) コーヒー&クリーム」の発売日(8月25日)は夏から秋への季節の変わり目です。この時期は「MOW(モウ)」のターゲットである女性にどのような影響をもたらすかを、幅広い層の女性から支持を得るメンタルトレーナー「小高千枝さん」にお聞きしました。

◆これから時期、女性は「秋バテ」で心と体のバランスを崩しがち！？◆

～夏の疲れとストレスをしっかりとケアして自分へのご褒美にリラックスタイムを～

暑い日々から解放され、過ごしやすい秋に向かう時期ですが、実はこの様な季節の変わり目こそ女性は心と体のバランスを崩しがちです。秋は夏からの「疲れ」や「ストレス」もどつと出やすく、これが俗に言う「秋バテ」です。

人間は自律神経が安定して働くことで心と体のバランスを保ちます。自律神経は運動している時や興奮状態の時に活発に働く「交感神経」と寝ている時やリラックス時に働く「副交感神経」の二つに分けられますが、この二つのバランスが崩れると、人間は不調に陥りやすくなります。

その副交感神経を働かせるためには「癒し」や「リラックス」する意識を大切にしてみてください。これから秋にかけて自分でリラックスできる時間を見つけ、心身を優しくいたわることを心がけると夏の疲れを持ち越さずに、秋バテを解消できると思いますよ。



■小高千枝(pureral 代表・心理カウンセラー)■

幼稚園教諭、人事、秘書、キャリアカウンセラーを経験。自身の経験から同世代の女性の気持ちに寄り添うカウンセリングを中心にメンタルケアの分野の幅を広げ、ストレス社会で生きる現代人の「心の免疫力」を高めるためのセッションを提供。女性の3大悩み「仕事・恋愛・ダイエット」に対するアプローチをメインとした個人セッションの他コラム執筆、セミナー講師を始め、NHKや各民放などのTV出演など幅広いメディア活動などを通し社会へ向けてメンタルケアの在り方を伝える。2010年には広尾にメンタルケアサロン「pureral」を独立開業。

◆コーヒーの苦味と深みをミルクの甘さとコクがまとめてくれる！◆

～日本アイスマニア協会代表理事も唸らせた「MOW(モウ) コーヒー＆クリーム」の魅力～

年間 1000 種類以上のアイスを食し、自称日本一アイスと向き合う男、コンビニアイス評論家であり日本アイスマニア協会理事長である「アイスマン福留」さんに、一足早くご試食いただき、「アイスマン福留流・MOW(モウ) コーヒー＆クリームの楽しみ方」を教えていただきました。

・「変化する味のハーモニーを楽しんでもらいたい」

カップを開けるとコーヒーアイスとミルクアイスがマーブル状に混ざり合っています。これは食べる場所によってコーヒーとミルクの配分が変わり、それぞれの味を異なるトーンで楽しめます。そしてコーヒーの味ですが、ちゃんと苦味と深みを感じることができ、大人も満足！って感じです。さらに MOW(モウ) のこだわりの濃厚なミルクの味がコーヒーのキリッとした味わいをマイルドにまとめてくれる。今回のフレーバーも間違いない！の一言です。

・「これから季節にぴったり！」

夏は氷菓やシャリシャリ系アイスなどの「夏アイス」といわれる体を冷やすアイスが市場では主流ですが、これから秋に向けて、もっと自宅などでゆっくり味を楽しむアイスが主流になってきます。そんなときに「MOW(モウ) コーヒー＆クリーム」はぴったりだと思います！ぜひ、皆さんにこのコーヒーの深みとミルクのコクのハーモニーを堪能してもらいたいです！



「MOW(モウ) コーヒー＆クリーム」を試食中のアイスマン福留氏



■アイスマン福留 ■（コンビニアイス評論家・一般社団法人日本アイスマニア協会理事長）幼い頃からアイスが好きで、それが高じて現在自身で立ち上げた日本アイスマニア協会会長兼理事長を務める。自他共に認める「日本一アイスに詳しい男」。年間 1000 種類以上のアイスを食し、その卓越された知識と経験から現在各メディアからオファーが殺到している。

1. 商品特長

- ①コーヒーアイスには、深煎りしたコロンビア産のコーヒー豆をエスプレッソ抽出して使用しており、苦味の効いたコーヒーの深い風味と芳ばしく焙煎した心地よい香りがお楽しみいただけます。
- ②ミルクアイスには乳業メーカーならではの質の高い乳原料（脱脂濃縮乳、クリーム等）を使用しており、コクのあるミルクの風味がお楽しみいただけます。
- ③熱によるダメージを極力抑えた製法によって、なめらかな舌触りに仕上げています。
- ④乳化剤、安定剤不使用です。
- ⑤11月までの期間限定商品です。

2. 商品概要

① 商品名	MOW(モウ) コーヒー＆クリーム
② 種類別	アイスマルク
③ 内容量	150ml
④ 主要ターゲット	20～30代女性
⑤ 主要売場	スーパー・マーケット、CVS、一般小売店
⑥ 発売日・地区	8月25日(月)・全国
⑦ 保存方法	要冷凍(-18°C以下)
⑧ 包装形態	紙カップ、紙シール蓋、紙スリーブ
⑨ カロリー	250kcal
⑩ 希望小売価格	120円(税別)
⑪ JANコード	4902720 110990

■お問い合わせ先

森永乳業株式会社 広報事務局 担当：長嶺・渡辺

電話：03-5358-1932

FAX:03-5358-1933

携帯：090-9783-2948

お客さまからのお問い合わせ先

お客さま相談室 フリーダイヤル

0120-082-749

森永乳業ウェブサイト

<http://www.morinagamilk.co.jp>

MOW(モウ)ブランドサイト

<http://mow-ice.jp/>

MOW CLUBサイト

<http://www.beach.jp/community/MOW/>

参考資料

<濃厚なミルクの風味とクリーミーな舌触り MOW(モウ)おいしさのヒミツ>

■濃厚なミルク感

乳製品には高級アイスクリームなどによく使われる、脱脂濃縮乳・クリームを使用。

生乳本来の素のおいしさを活かした味づくりで、濃厚なミルク感が味わえます。

■クリーミーでなめらかな食感

独自の製法で、きめの細かいなめらかな舌触りを実現。

クリーミーでなめらかな食感が楽しめます。

■後味すっきり、コクとキレ

糖分の配合をバランス良くし、甘さの引かない後味がすっきりとした味わいに仕上げました。



<MOW(モウ) 商品ラインアップ>



MOW(モウ) 濃厚ミルクバニラ

乳原料は北海道産乳原料のみを使用したミルクバニラアイス。コクのあるやさしいミルクの風味をお楽しみいただけます。



MOW(モウ) ミルクチョコ

「森永純ココア」を使用したミルクチョコアイス。香り高いカカオの風味が特長です。



MOW(モウ) ミルクいちご

いちご果汁を14%使用したミルクいちごアイス。さわやかな酸味とまろやかな甘みが特長です。



MOW(モウ) クリーミーチーズ

北海道産マスカルポーネを使用したクリーミーなチーズアイス。しっかりとしたチーズの風味とさわやかな後味に仕上げました。

*4品共通 内容量:150ml、希望小売価格:120円(税別)

以上