

食べて“森づくり”に貢献！

木を切らずに採取した希少な秩父産「和メープル」を使用！

『秩父 和メープルプリン』

売上の一部をメープルの苗木の育成費用へ寄付

2023年3月6日（月）より

全国のスーパー・コンビニエンスストアにて期間限定発売開始

協同乳業株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：宮崎 幹生）は、「秩父 和メープルプリン」を3月6日（月）より全国のスーパー・コンビニエンスストアで期間限定発売いたします。



※画像はイメージです。

期間限定で発売する「秩父 和メープルプリン」は、埼玉県秩父でつくられた「和メープル」を使用したプリンです。

和メープルとは埼玉県秩父の森で、雪解けのわずか1ヶ月間だけ採れる貴重なカエデの樹液から作られるメープルシロップのこと。カエデの樹液を丁寧に煮詰めて作った希少な和メープルは、ミネラル豊富でじんわりと感じる甘さが特徴です。

本商品では、和メープルの優しい甘さと鼻に抜ける香りを活かすため、なめらかで柔らかい食感を実現。和メープルの味わいを大切にするため、カラメルソースを使用していない点もこだわりポイントです。ひと口食べるとなめらかな舌触りと優しい甘さの後に、和メープルの香りが広がります。

また、本商品の売上の一部は、秩父の森に植えるカエデの苗木の育成費用となり、森を守ることにつながります。

地元を想う産地の方々の誇りや思いがたっぷり詰め込まれている「和メープル」。協同乳業はおいしいプリンを通じて、皆さんと秩父をつなぐ架け橋作りをこれからも続けていきます。秩父の森のおいしさがぎゅっと詰まった「秩父 和メープルプリン」を、ぜひお楽しみください。

【地域のこだわり素材プリンシリーズとは】

「地域のこだわり素材プリン」は、第一次産業（農業、畜産）と第三次産業（小売り）、そして消費者を繋げるため、協同乳業が産地を訪れ、生産者の想いを知り、地域のこだわり素材を発信していく取り組みから生まれたシリーズです。

秩父では、針葉樹を間伐し、保水力の高い広葉樹のカエデを植樹することで森を守り、さらに、木を切らずに森の恵みであるカエデの樹液を活用することで(伐らない林業)、自然と共生した新たな価値観を創造する取り組みが行われています。

農林産物の持続可能な生産と森林保全に貢献する為、本商品の売上の一部を秩父のカエデの苗の育成費用に活用しています。

～和メープルを作るまで～

「和メープル」完成までには、木の管理・ケアなど細部にいたるまでのこだわりがつまっています。製造にあたり秩父の森にあるカエデの木を全て調査し、より質のよい樹液を採取できるよう管理運営しています。そして、雪解けわずか1ヶ月の間だけ採れる樹液を一滴一滴カエデから分けてもらい山から運搬。（※樹液採取は県・市・町とルールを決めています。）樹液はカエデが春に葉や花をつけるための大切な栄養源のため、枯死しないようアフターケアもしっかり行います。こうしてできあがったメープルシロップは、爽やかな甘さとやさしい風味が特徴です。秩父の森の恵みが凝縮された、自然の美味しさが味わえます。

■詳しい情報はこちら <https://www.meito.co.jp/kodawari/>

【商品概要】

商 品 名：秩父 和メープルプリン

種 類 別：洋生菓子

内 容 量：105g

保 存 温 度：要冷蔵（10℃以下）

エ ネ ル ギ ー：167kcal

発 売 地 域：全国

希望小売価格：118円（税抜）

発 売 日：2023年3月6日（月）

【協同乳業 株式会社とは】

協同乳業株式会社は、昭和28年12月に「食のトップランナー」として創業し、以来60年以上お客様の立場に立った商品開発と、進取の気風を持った確かな技術力で数々のロングセラー商品を生み出してきました。昭和30年3月にはデンマークから輸入した機械で日本初の「アイスクリームバー」の生産を開始、昭和35年には日本初の当たりつきアイス「ホームランバー」を発売し、令和2年に60周年を迎えました。昭和31年12月には、スウェーデンからテトラパックマシンを輸入し、日本初の「テトラ牛乳」を生産開始。その他にも、本格的な「カスタードプリン」の工業化など様々な“日本初”のヒット商品を世の中に生み出してきました。また、平成23年8月には、世界で初めてプロバイオティクス※（ビフィズス菌 LKM512）を用いて哺乳類（マウス）の寿命を伸ばすことに成功し、その成果論文が米国の科学ジャーナルに掲載されました。平成28年3月には乳業界初の交流高電界殺菌法を用いた「農協牛乳」を関東エリアで発売し、令和2年3月より東海エリアへ、令和3年4月より関西エリアへ拡大しています。平成31年3月より「農協珈琲」、令和元年10月より「農協ヨーグルト」をそれぞれ発売しました。



これからも、自然の恵みを大切に、酪農家が生産する乳の持つ価値を最大限に活かした商品を消費者に提供することで、健康で豊かな食文化の創造につとめていきます。

※腸内フローラのバランスを改善することにより人に有益な作用をもたらす生きた微生物

【会社概要】

会 社 名：協同乳業株式会社

代表取締役社長：宮崎 幹生

本 社 所 在 地：〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町 17-2

事 業 内 容：1.牛乳、アイス、デザート、乳製品の製造、販売
2.牛乳をもとにした素材事業など

企 業 U R L： <https://www.meito.co.jp/>

■商品に関するお客様お問い合わせ先

協同乳業株式会社 お客様相談室 0120-369817（ミルクハ イーナ）受付時間/9:00～17:00