

発売後わずか10日で販売休止となった人気アイス「BRULEE」に新商品が登場！ 「BRULEE（ブリュレ）チョコレート」新発売

4月23日（火）より、全国で発売

2019年3月29日
オハヨー乳業株式会社



ほんのり苦みのキャラメリゼ

独自の技術で表面をこんがりキャラメリゼ。なめらかなチョコアイスを引き立てるパリパリとサクサクの食感をお楽しみください。

香り豊かなチョコアイス

厳選した原料を使用し、香り高いチョコとミルクのkokが味わえる贅沢なアイスクリームに仕上げました。

オハヨー乳業株式会社（本社：岡山市、代表取締役社長：野津 基弘）は、プレミアムアイス「BRULEE（ブリュレ）」の新商品として、「BRULEE（ブリュレ）チョコレート」を4月23日（火）より全国で発売いたします。

■商品特長（ここがポイント！）

- アイスをおハヨー乳業独自の製法で加熱し、表面をこんがりキャラメリゼ。ブリュレの特長であるパリパリとした食感、香ばしくほろ苦い焼き目を再現しました。
- キャラメリゼした香ばしい焼き目の下には、厳選した原料を使用したチョコアイス。香り高いチョコレートとミルクのkokをお楽しみいただける贅沢なアイスに仕上げました。

■開発担当者より

- BRULEEチョコレートは、本格的なチョコアイス、かつ他にないBRULEEシリーズの新商品として開発しました。味づくりではドミニカ産カカオ豆100%のカカオマスを使用し、さらに赤ワイン※を加え、チョコの香りがふくらむ味わいに仕上げました。チョコアイスに合わせキャラメリゼ部分も何度も繰り返し試作を行い、商品化には約1年を要しました。BRULEEは弊社アイスのフラッグシップ商品のひとつです。商品化に時間はかかりましたが、最後まで妥協することなく、開発・製造部門が一丸となって作り上げた自信作です。
※本商品のアルコール分は0.2%未満です。

■BRULEE（ブリュレ）シリーズについて

- オハヨー乳業の「BRULEE」シリーズは、2017年4月に発売。“アイスを焼く”という驚きの発想、洋生菓子の王道「クレームブリュレ」のようなパリパリとしたキャラメリゼ、そしてミルクリッチなアイスクリームが多くのお客様からご好評をいただきました。その人気は弊社の想定を大きく上回り、発売10日後にはやむなく休止せざるを得ないほどでした。2017年秋より段階的に販売を再開し、2018年秋から全国で販売しています。



■商品概要

商品名	BRULEE（ブリュレ）チョコレート		
種類別	アイスクリーム	保存方法	要冷凍（-18℃以下）
内容量	104ml	希望小売価格	オープンプライス
販売地域	全国	発売日	2019年4月23日（火）

本件に関する
お問い合わせ

オハヨー乳業株式会社 東京本社 広報室 野崎 TEL：03-5275-0840
本社（岡山） 広報室 吉田 TEL：086-278-4811
メールアドレス kikaku_koho@ohayo-milk.com