



<各位>

神戸市中央区港島中町6丁目13番地4
フジッコ株式会社
【康証・大証第一部コート番号2908】

**業界初！カラメルソースにごろごろサイズのりんご果肉が入った
新タイプのプリン登場**

タルトタタン風 『カラメルりんごのなめらかプリン』

2008年9月1日新発売

フジッコ株式会社(本社:神戸市中央区/代表取締役社長:福井正一)は、ほろ苦味のカラメルりんごソースをなめらかプリンの下にしきつめた、まるでケーキのような贅沢プリン タルトタタン風『カラメルりんごのなめらかプリン』(希望小売価格168円/税込)を9月1日より全国のスーパーで発売いたします。



タルトタタン風 『カラメルりんごのなめらかプリン』画像ダウンロードページ

<http://www.fujicco.co.jp/corp/press/applepudding/index.html>

商品特長

・「タルトタタン」をアレンジした初のチルドプリン

パリで人気のケーキ「タルトタタン」を初めてチルドプリンにアレンジ！ほろ苦味のカラメルりんごソースをなめらかプリンの下にたっぷりしきつめた贅沢プリンです。内容量の約3割を占めるカラメルりんごソースはりんごの食感や風味をしっかりと感じる事ができ、プリンのかさを越えた、まるでケーキのような満足感と味わいをお楽しみ頂けます。

・業界初！ごろごろサイズのりんご果肉入り

チルドプリン市場は毎年こだわりの新製品が続々登場していますが、付属のソースは液体タイプ(カラメルソースやホイップクリームなど)のみです。当社独自の無菌充填技術により、ごろごろサイズのりんご果肉が入って洋生菓子と変わらぬ美味しさを60日間お楽しみ頂けます。

・ なめらかプリンは塩キャラメル味

第1弾商品は、ほろ苦味のキャラメルりんごソースに相性ぴったりの塩キャラメルプリンを合わせました。塩味をほんのり効かすことで、後味がすっきりの塩スイーツに仕上げています。旨みが濃く素材の味を引き出すといわれるフランス産のロレーヌ岩塩を使用しています。

<タルトタタンとは? >

アップルパイをひっくり返したようなフランスの伝統菓子。焼きりんごとキャラメルのほろ苦さが特徴。カフェなどではアイスクリームやヨーグルトソースを添えられることも多い。

発祥は、パリの南方に住むタタン姉妹がりんごのタルトを焼くときに間違っりんごと砂糖だけを先に焼いてしまったが、これが評判となりフランス全土に広がったと言われている。

商品概要

商品名 : カラメルりんごのなめらかプリン

内容量 : 100 g

賞味期限 : 製造日より 60 日

保存方法 : 10 以下で保存

希望小売価格(税込) : 168 円

発売日 : 2008 年 9 月 1 日

販売先 : 全国のスーパー

お問い合わせ先

< 商品に関するお問合せ先 >

フジッコ株式会社 開発本部マーケティング企画室

デザート飲料グループ 西本・小段

TEL : 078-303-5371 FAX: 078-303-5944

ホームページアドレス <http://www.fujicco.co.jp/>

< 一般の方のお問い合わせ先 >

フジッコ お客様相談室 TEL: 0120-078126 (受付時間: 平日の 9:00 ~ 17:00)