

千葉の牛乳のおいしさを“ぎゅっ”とつめ込んだスイーツブランド 「ぎゅぎゅっと MILK」リリース！ 牛乳の消費量拡大を目指して、ペリエが菜花の里と共同開発！ ～第一弾、これまでにないなめらかな「ミルクプリン」発売！～

千葉市エリアを中心に県内の駅ビル「ペリエ」を運営する株式会社千葉ステーションビル(本社:千葉市中央区/代表取締役社長:弭間 俊則)は、地域の魅力や良さを発掘・発信するという企業理念のもと、千葉県成田市、鴨川市に事業所を構え、千葉県の特産物を中心とした商品の企画・開発・卸を行っている株式会社菜花の里(本社:成田市寺台/代表取締役:河越 康行)とスイーツブランド「ぎゅぎゅっと MILK」を共同開発し、第一弾商品である「ミルクプリン」を1月25日(水)にペリエマルシェ千葉店にて発売いたします。

昨今のコロナ禍の長期化や牛の育成コストの高騰の影響で生じている酪農の危機に対して、牛乳の消費量を拡大すべく、千葉が誇る「牛乳」を軸としたスイーツブランド「ぎゅぎゅっと MILK」を立ち上げるにより、地域に貢献してまいります。



ブランドコンセプト

千葉の魅力を“ぎゅっ”とつめ込んだ商品をあなたのそばに。
「ぎゅぎゅっと MILK」

酪農発祥の歴史を持つ千葉が誇る「牛乳」を軸として千葉県産牛乳×千葉県特産品×千葉県の生産者をかけ合わせたオリジナルスイーツを展開していきます。

【ロゴ】

江戸より続く、千葉酪農の歴史3頭の牛がモチーフ。

3頭がぎゅっと寄りそう姿を、千葉県産の牛乳・千葉県特産品・千葉県の生産者のかけ合わせに重ね、千葉のおいしい素材を生かしたこだわりのスイーツブランドでありたいという想いを込めました。

私たちが描くビジョンは、このブランドを通じた「生乳の消費」への貢献です。社会的課題の解決の一助になることも目指しています。



酪農の現状

酪農発祥の地は、元々馬の放牧地として始動。戦国時代(1500年代)に国守里見氏が嶺岡牧場(現千葉県南房総市・鴨川市)を創り(※1)、その後江戸幕府が直轄しました。8代将軍吉宗は1728年にインド産と言われる白牛3頭を導入。白牛は年々繁殖し、1793年からは搾った牛乳から白牛酪が作られるようになりました。バターのような白牛酪は、始め将軍への献上品でありましたが、後に生産量も増え庶民にも販売されるようになりました。このことが日本の酪農のはじまりです。その後、現在においても千葉県は日本有数の品質の高い牛乳生産県となっています。



昨今の長期化するコロナ禍の影響(学校給食の停止・レストランの休業等)により牛乳の消費量減少が千葉県だけでなく日本の酪農業界全体に危機をもたらしています。それに加え、国際情勢の悪化による穀物や肥料の価格の高騰や、円安などの影響でかつてない酪農の危機に瀕しています。

(※1) 千葉県庁 「千葉県酪農のさと」

<https://www.pref.chiba.lg.jp/chikusan/rakunounosato/index.html>

第一弾商品情報

～千葉の魅力を“ぎゅっ”とつめ込んだ『ミルクプリン』～ 2023年1月25日(水)販売開始

スイーツブランド「ぎゅぎゅっとMILK」の第一弾商品として、『ミルクプリン』を発売いたします。

今回は、日本酪農発祥の地である「三芳の牛乳」と、農林水産大臣賞を受賞した千葉県袖ヶ浦市・北川鶏園の「ぷりんセス・エッグ」を使用し、千葉県のプリン専門職人がつくりました。

商品名：ミルクプリン

価格：380円(税込)／1個

容量：100g(キャラメルソース込み)

アレルギー：乳成分、卵



※商品画像はイメージです

【商品の特徴】

- ① ミルクの優しい甘さを最大限に引き出すため、無調整の生乳を生産当日に低温殺菌処理し牛乳本来の風味とさっぱりとしたうま味を持つ三芳の牛乳を、数ある牛乳の中からチョイス。
- ② さらに、「ぷりんセス・エッグ」の特徴である濃厚な白身のみで固めたことにより、凝固剤を使用せずにミルクの白い色合いを保ちつつ、プリン本来のトロリとした滑らかさを実現しました。
- ③ 今回、ミルクプリンに合わせたソースは「キャラメル」味！
コクのあるリッチなキャラメルが、やさしい味わいのミルクプリンと絶妙にマッチしています

1月25日より販売開始

【ペリエ千葉】 ペリエマルシェ千葉店
千葉県千葉市中央区新千葉1-1-1
ペリエ千葉3階 改札外コンコース
発売日 2023年1月25日(水)
営業時間 月～土 10:00～21:00
日・祝 10:00～20:30

<https://www.perie.co.jp/chiba/>

順次販売予定

【ペリエ西船橋】 ペリエマルシェ西船橋店
千葉県船橋市西船4-27-7
ペリエ西船橋改札内2階
発売日 未定
営業時間 月～土/8:00～22:00
日・祝/8:00～21:00

<https://www.perie.co.jp/nishifunabashi/>

ペリエマルシェとは

『PERIE MARCHE（ペリエマルシェ）』はペリエ千葉・ペリエ西船橋にある、「食」を通じて千葉の魅力を発信するお店です。「食」による地域活性化と、千葉の魅力を発信する「千産千消」の推進の取り組みとして旬のおいしい野菜や果物、千葉の素材を使用した加工品など幅広く取り揃えています。千葉の特産物を使用した商品を数多く企画・販売することにより、ペリエだからこそできる千葉の魅力を発掘や発信を追求していきます。



PERIE MARCHE
ペリエマルシェ

【共同開発企業】

会社名：株式会社菜花の里

所在地：千葉県成田市寺台260番地

代表取締役：河越 康行

事業内容：観光土産品の開発、製造及び販売 工芸品、民芸品の加工及び販売 食料品の販売

【会社概要】

会社名：株式会社千葉ステーションビル

所在地：千葉市中央区新千葉一丁目7番2号 ペリエ+plusビル

代表取締役社長：弭間 俊則

事業内容：「PERIE（ペリエ）」をはじめとする商業施設や、オンラインストアの運営・管理、および駅業務を受託

URL：<https://www.perie.co.jp>

ペリエ公式オンラインストア：<https://www.jreastmall.com/perieonline>

〈本件に関するお問合せ先〉

株式会社千葉ステーションビル マーケットデザイン部

担当：竹内、眞野

TEL：043-307-5105

Mail：press@perie.co.jp