

大きなアロエの葉肉をそのまま凍らせました。
 “シャリッ&ぷにゅっ”としたおいしさ
『潤うアロエ』 新発売

クラシエフーズ株式会社

クラシエフーズは、アイスの新素材として、化粧品、健康・美容食品などの分野で広く利用されているアロエに着目。ヨーグルトの素材でも人気No.1のアロエの葉肉をそのままアイスにしました。瞬間冷凍することで素材をそのまま活かした『潤うアロエ』（40g、189円）を5月11日より、全国のコンビニエンスストアで発売致します。

商品概要は下記の通りです。

記

1. 商品概要

商品名	容量	希望小売価格
潤うアロエ	40g	189円（税込）

※1袋当たり／38kcal



2. 商品特長

- 1) アロエ（アロエベラ）の葉肉をそのまま凍らせた自然な味わいを楽しめる一口タイプのアイスです。
- 2) 瞬間冷凍することにより、アロエ独特の素材をそのままに「ぷにゅっ」とした食感とアイスならではの「シャリッ」とした食感が味わえます。
- 3) 甘さ控えめのマスカット味で仕上げているので、さわやかなおいしさです。
- 4) 1袋38kcalですので、カロリーを気にせず、夜遅くのデザートとして、また、目覚めの食シーンにも最適です。

3. メインターゲット

美容、健康意識の高い20～30代女性

4. 発売日

2009年5月11日

5. 発売チャネル

全国のコンビニエンスストア

以上

<お問い合わせ先>

クラシエホールディングス(株) 総務・広報部 03-5446-3042

<お客さまからのお問い合わせ先>

クラシエフーズ(株) お客様相談室 0120-202903