

オハヨー乳業の「BRULEE」が山陽新幹線グリーン車の車内販売に採用
2025年11月1日～、移動時間がプレミアムな「スイーツタイム」に変わります

オハヨー乳業株式会社（本社：岡山県岡山市、代表取締役社長：藤本篤）のプレミアムアイス「BRULEE（ブリュレ）」が、山陽新幹線グリーン車の車内販売に採用されました。

「ミルクリッチな味わい」「香ばしい焼き目＆パリパリ食感」で国内外の多くの方に支持される「BRULEE」が、上質な旅のひとつを演出するスイーツとして、2025年11月1日より車内でお召し上がりいただけます。

■オハヨー乳業初となる山陽新幹線車内での販売

今回は、山陽新幹線グリーン車の利用者が体験する“上質な移動時間”に寄り添うスイーツとして選ばれました。食を通じて暮らしと旅をもっと素敵にという株式会社ジェイアール西日本フードサービスネット（所在地：大阪府大阪市、代表取締役社長：小林 卓、以下FSN）の想いと、オハヨー乳業の「乳の価値を通じて感動をお届けする」という想いが合致したことによるものです。五感で味わう「BRULEE（ブリュレ）」のおいしさが、グリーン車ならではの「上質な時間」を豊かに彩ります。

オハヨー乳業は、JR西日本と2022年より「JR PREMIUM SELECT SETOUCHI」の商品として、岡山県産の白桃やマスカットを使用したアイスバーを共同開発・発売してまいりました。また、JR岡山駅構内外に「BRULEE」専用冷凍庫を設置し、多くのお客様に当社アイスをお楽しみいただいております。今回の採用は、こうした取り組みの延長線上にあり、地域と共に歩むオハヨー乳業とFSNの想いが形になったものです。

■BRULEE（ブリュレ）について

「BRULEE」は、本物の焼き目にこだわったプレミアムアイスです。

厳選した北海道産の乳原料をたっぷり使用した濃厚なミルクアイスの表面を、オハヨー乳業独自の製法で焼き上げました。香ばしくパリパリ食感の焼き目（キャラメリゼ）とミルク感あふれるリッチな味わいのアイスのハーモニーが余韻のあるおいしさを作り出します。

約7年の開発期間を経て2017年に発売した本商品は、2022年に国内最大規模の冷凍食品・アイスクリーム総選挙でグランプリを受賞。現在は訪日外国人の方々にも人気が高く、台湾、韓国、香港等のアジア圏ではSNSでも話題の商品です。

■商品概要

商品名	BRULEE（ブリュレ）
種類別	アイスクリーム
内容量	104ml
価格	オープンプライス （新幹線車内での販売価格は税込450円）
販売場所	山陽新幹線「のぞみ」「ひかり」のグリーン車車内販売 ※一部の「のぞみ」「ひかり」では車内販売を実施していません。
販売区間	新大阪駅～博多駅
販売開始日	2025年11月1日（土）～

