News Release
オイシックス株式会社
〒141-0022
東京都品川区東五反田 1-13-12
いちご五反田ビル 10F

2014 年 6 月 3 日

～美しくなりたい女性の為に「乳製品不使用」を実現～

元ミス・ユニバースのナショナル・ディレクター、イネス・リグロン氏監修

想定の 3 倍以上の予約が殺到した大人気のチョコバーに新フレーバーが登場！トロピカルな夏の味わい 6/19～

有機や特別栽培の農産物などの安心食品宅配をインターネットで提供するオイシックス株式会社（東京都品川区、代表・高島宏平）（以下、オイシックス）は、元ミス・ユニバース・ジャパンのナショナル・ディレクターの Ines Ligron（イネス リグロン）氏（＊1）とコラボレーションをし、美しくなりたい女性の為のチョコバー「**DREAM Chocolate Tropical by Ines Ligron**（ﾄﾞﾘｰﾑ ﾁｮｺﾚｰﾄ ﾄﾛﾋﾟｶﾙ ﾊﾞｲ ｲﾈｽ ﾘｸﾞﾛﾝ）」を 2014 年 6 月 19 日（木）から「Oisix（おいしっくす）」(http://www.oisix.com/) のみで販売開始します。（尚、Oisixの定期会員には、6 月 5 日（木）より予約を開始します。）

本商品は、販売開始当初、想定の 3 倍以上の予約が殺到するほど大好評のチョコバー「DREAM Chocolate by Ines Ligron」の、ドライフルーツ配合比率約 40％の夏に向けたトロピカルな新フレーバーです。

■「罪悪感なくチョコレートが食べられる」と大人気！

多くの日本女性を美しさへと導いているイネス・リグロン氏の、「女性が美しく過ごす為には<食>は欠かせません。その中でも女性が安心して、罪悪感を覚えることなく食べることができるおやつを提供したいです」という思いから「DREAM Chocolate」の共同開発にいたりました。

現在販売中の「DREAM Chocolate by Ines Ligron」は、「毎日食べても罪悪感がなく、おいしく美しくなれる」というコンセプトが共感を得て、販売開始時には想定の 3 倍以上の予約をいただきました。

■新フレーバーは「乳製品不使用」「グルテンフリー」「ドライフルーツ配合比率約 40％」

6 月 19 日（木）より販売を開始する新フレーバー「DREAM Chocolate Tropical by Ines Ligron」の3つの特徴をご紹介します。

【特徴①】ダイエット中のおやつにぴったり

「我慢するのではなく、賢く食べるものを選ぶ」というイネス・リグロン氏の考えから、「乳製品不使用」と「グルテンフリー」を取り入れました。乳製品の使用を避けるため、チョコレートの代わりにカカオマス（＊2）を使用。また、通常ヘルシーバーには 大麦などを使うことがありますが、最近ダイエットや健康法で話題の「グルテンフリー（＊3）」を実現する為に ライスパフを使用。1 本当たり 68kcal とダイエット中の人でも気にせずおやつが食べられる嬉しい商品となりました。

【特徴②】夏を感じさせるトロピカルな味わい

ビターなカカオマスでコーティングされたライスパフの中に、ドライフルーツにしたマンゴーとパイナップルを約 40％ぎっしり加えました。トロピカルなフルーツが甘酸っぱいアクセントを効かせます。

【特徴③】暑い季節にぴったりの爽快感のある口当たり

キシリトールを入れることにより食べ終わった後の爽快感も実現。これから迎える暑い夏にぴったりの、スッキリとした口当たりとなっています。食べる5分前まで冷蔵庫で冷やすと、ちょうどよい噛みごたえになるうえに、爽快感が増して、よりおいしく感じられます。

▼ドライフルーツ配合比率約 40％の「DREAM Chocolate Tropical by Ines Ligron」

※画像はイメージです。

本リリースへのお問合せ
オイシックス株式会社　上田 ゆうな・大熊 拓夢（タクム）
TEL：03-5793-1207 FAX：03-5447-2689
E-mail：ueda-yuna@oisix.co.jp　okuma@oisix.co.jp

■コラボレーションの背景 ：「安心して自分の子供に食べさせられる食材」コンセプトへの共感

¶イネス・リグロン氏のメッセージ

私たちがいつも食べる食品は栄養素が高く安心できるものであるべきです。私は、Oisixの新鮮で安心して、自分の子供に食べさせられる食材のみを扱う、という姿勢にとても共感をしました。

また、食べないでダイエットをする女性がいますが、賢く食べるものを選びさえすれば、間食もあなたの美容に繋がるのです。このコラボレーションを通して[安心できる食材を上手に食べることで美しく健康に過ごすことができる]ということを伝えたいです。

■(＊1)元ミス・ユニバース・ジャパンのナショナル・ディレクターとして知られる イネス・リグロン氏

フランス・パリ生まれ。
1998 年からミス・ユニバース・ジャパンのナショナル・ディレクターを務め、2006 年度ミス・ユニバース世界大会第 2 位をはじめ、2007 年度ミス・ユニバース世界大会優勝など日本人女性を世界トップレベルの美女に導く。現在は、ビューティー＆ファッションエキスパートとして手腕を発揮する一方で、世界一の美女を創り出すノウハウを一般女性に向けて発信している。

■商品情報

商品名 ： DREAM Chocolate Tropical by Ines Ligron
ドリーム チョコレート トロピカル バイ イネス リグロン
価格 ： 200 円(税抜)
予約ページ(6/5～Oisix定期会員限定)：http://www.oisix.com/Yoyaku.201439.htm
販売ページ (6/19～)：http://www.oisix.com/sc/ines

■今後も様々なフレーバーを展開予定

今回の新フレーバーに留まらず今後も季節に合わせた様々なフレーバーを展開予定です。美しくなりたい女性にも飽きることなくおいしいおやつを楽しんでもらいたいという想いで、これまでにないチョコバーをご提供していきます。

■参考情報

(＊2)：カカオマスとは
チョコレートの原料として知られており、カカオ豆の胚乳を発酵、乾燥、焙煎、磨砕したもの。

(＊3)：グルテンフリー食品とは
小麦や大麦、ライ麦などに含まれる「グルテン」とよばれるたんぱく質の一種 (パン、うどん、ケーキなどに含まれる)が入っていない食品のこと。最近は、ダイエットや健康的な食べ方として[グルテンフリーダイエット]が人気であり、欧米などではスーパーに[グルテンフリー食材]を集めたコーナーなどが設置されています。

オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社(代表：高島宏平)は、「子どもに安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、添加物を極力使わない加工食品など多様な食品と豊かで楽しい食生活に役立つ情報を、オンラインサイト「Oisix(おいしっくす)」(http://www.oisix.com/)にて提供する事業を 2000 年 6 月より行なっています。また、2010 年 11 月から初の店舗事業を開始し、現在は恵比寿三越、二子玉川東急フードショー、Oisix CRAZY for VEGGY(オイシックス クレイジー フォー ベジー)アトレ吉祥寺店の 3 店舗を展開しています。

本リリースへのお問合せ
オイシックス株式会社 上田 ゆうな・大熊 拓夢(タクム)
TEL：03-5793-1207 FAX：03-5447-2689
E-mail：ueda-yuna@oisix.co.jp okuma@oisix.co.jp