

2014年7月2日

**新フレーバーが登場！毎日食べても罪悪感なしの「乳製品不使用」チョコバー
元ミス・ユニバースのナショナル・ディレクター監修
想定のお3倍以上の予約が殺到した人気シリーズ
むくみ解消によりカリウム豊富なピスタチオ入り（7/17～販売開始）**

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 Lignon（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 Pistachio by Ines Lignon（ドリームチョコレートピスタチオバイイネスリグロン）」を2014年7月17日（木）から「Oisix（おいしくす）」（<http://www.oisix.com/>）のみで販売開始します。（尚、Oisixの定期会員には、7月3日（木）より予約を開始します。）

本商品は、販売開始当初、想定のお3倍以上の予約が殺到した大好評のチョコバー「DREAM Chocolate by Ines Lignon」の新フレーバーです。今回は、夏になると「むくみ」に悩む女性のために、むくみ解消に効果があるカリウムを豊富に含むピスタチオを使用しました。

▼ピスタチオのグリーンが目にも涼しげな「DREAM Chocolate Pistachio by Ines Lignon」



■「ダイエット中にも罪悪感なく食べられる！」と販売開始時には想定のお3倍以上の予約が殺到！

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」という想いから「DREAM Chocolate」の共同開発にいたしました。現在販売中の「DREAM Chocolate by Ines Lignon」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お3倍以上の予約をいただきました。

■新フレーバーは「むくみ解消に嬉しい！カリウムをバナナの約2.6倍含むピスタチオを使用」

今回、販売を開始する新フレーバー「DREAM Chocolate Pistachio by Ines Lignon」の3つの特徴をご紹介します。

【特徴①】「乳製品不使用」「グルテンフリー」だから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しました。

【特徴②】むくみ解消によりカリウムが豊富なピスタチオを使用

夏は顔や足がむくみやすくなる季節。そんなむくみの解消に効果のあるカリウムをバナナの約2.6倍（*4）も含むピスタチオを今回は使用しました。ドライフルーツを使用した従来の「DREAM Chocolate」とは違い、ピスタチオの独特な風味をいかした大人な味に仕上がっています。

【特徴③】パールシュガーを入れることでなめらかな口当たり！

暑い夏でもストレスなく食べていただくために、口当たりのなめらかさを重視。白砂糖を一度溶かして精製しているパールシュガーを使うことで実現しました。イネス氏も自信を持ってお薦めする仕上がりです。

▼カカオマス・ライスパフ・パールシュガー・ピスタチオを使用



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、という姿勢にとっ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ありますが、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「安心して食べ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 Pistachio by Ines Lignon
ドリーム チョコレート ピスタチオ パイ イネス リグロン

価格：220円(税抜)

予約ページ(7/3～Oisix定期会員限定)：<http://www.oisix.com/Yoyaku.201445.htm>

販売ページ(7/17～)：<http://www.oisix.com/sc/ines>

■今後も季節に合わせた様々なフレーバーを展開予定

先月販売の「DREAM Chocolate Tropical(トロピカル)」、今回の「DREAM Chocolate Pistachio」に続き、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。(尚、現在販売中の「DREAM Chocolate by Ines Lignon」は年間通して販売していきます。)

■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、磨砕したものです。

(※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。最近では、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。

(※4):ピスタチオに含まれるカリウムとむくみ解消について

五訂増補日本食品標準成分表によると、ピスタチオ可食部100gに含まれるカリウムの量は970mgで、これはバナナに含まれるカリウムの約2.6倍です。むくみの原因の一つに、体内の水分調整がうまくできていないというものがありますが、カリウムには体内の塩分を排出する働きがあり、水分の調整を促してくれます。

■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、2014年1月には初の野菜デリを展開するOisix CRAZY for VEGGY(オイシックス クレイジー フォー ベジー)アトレ吉祥寺店を開始しました。

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