

2017年6月7日

低糖質・高タンパク質・無脂肪の「第三のドレッシング」

『プロドレ』

2017年6月8日（木曜日）

商品化に向けて、Makuakeでクラウドファンディングを開始。

【Makuake プロジェクトURL】<https://www.makuake.com/project/prodre/>（2017/6/8 10:00公開）

UHA味覚糖株式会社（本社：大阪市中央区、代表取締役社長：山田泰正）は、ドレッシング、ノンオイルドレッシングに続く「第三のドレッシング※」を開発しました。（※ドレッシングタイプ調味料）

開発したのはUHA味覚糖の新規事業部であるHealth & Beauty開発セクション。商品化に向けて、2017年6月8日(木)より「Makuake」にてクラウドファンディングを開始します。



低糖質ブーム、筋トレブームの昨今、低糖質・高タンパクの需要が高まっています。そんな中、グミキャンディメーカーであるUHA味覚糖は、グミキャンディの原料であるコラーゲンタンパクに着目し、低糖質・高タンパクのノンオイルドレッシングを開発しました。

糖質制限ダイエット、食べる順番ダイエットの定番「サラダ」とも相性よく、ダイエット・筋トレ・血糖値が気になる方に適したドレッシングタイプ調味料です。「おいしさはやさしさ」の企業理念のもと、食事から健康になりたい人のための健康調味料として、ヘルスケア市場に提案していきたいと考えています。

<商品概要>

商品名	プロドレ
発売日/価格/販売ルート	未定
内容量	160ml

※Makuake限定の先行発売商品です。

ページ内にはお買い得なコースを各種準備しております。

パッケージ未定

■ 「前菜のサラダにかけるだけ！簡単プロテインダイエット「プロドレ」」

プロジェクトページ

<https://www.makuake.com/project/prodre/>（2017/6/8 10:00公開）

■ UHA味覚糖株式会社

<https://www.uha-mikakuto.co.jp/>

■ 「Makuake」

<https://www.makuake.com/>



【商品詳細】

プロドレは原料・製法が全く異なる第三のドレッシング。
グミキャンディメーカーであるUHA味覚糖のコラーゲン技術の結集により、
今までのドレッシングでは不可能であった、低糖質・高タンパク質・無脂肪のドレッシングを実現しました。

■プロドレの特徴その1「タンパク質だけが簡単に摂れる」

糖や脂質を摂らずに、タンパク質だけが効率的に摂れます。

■プロドレの特徴その2「コラーゲンを安く手軽に摂れる」

小サラダ1食分(10mL)で一般的なコラーゲンドリンク1本分と同等のコラーゲンが摂れます(5000mg)。
プロドレ1本で、コラーゲンドリンク16本に相当するので非常にリーズナブルです。

■プロドレの特徴その3「ベジファーストに最適」

低糖質・高タンパクのため、前菜のサラダに最適です。
ベジファーストとプロテインファーストの両方を実現したドレッシングが「プロドレ」です。

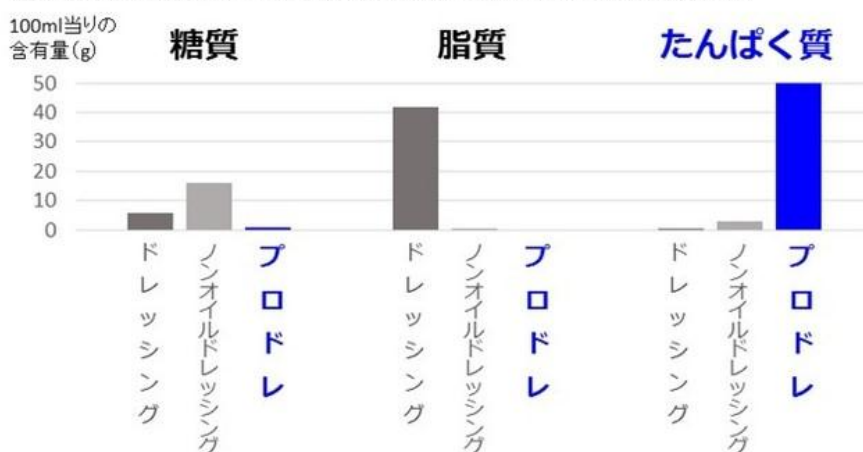
■プロドレの特徴その4「今までのノンオイルにない満足感」「減塩」

タンパク質を高含有させる技術によって、ノンオイル・低糖質なのに満足感のあるドレッシングが完成しました(特許出願中)。これまでのノンオイルの味に満足できなかった人にもオススメです。10mL当たりの食塩相当量も0.2gと、一般的なノンオイルドレッシングの0.7gと比べて減塩効果もあります(日本食品標準成分表2015(七訂)の和風ノンオイルドレッシングと比較した)。



一般的なドレッシング、ノンオイルドレッシングとプロドレの比較

(日本食品標準成分表2015年版(七訂)フレンチドレッシング、和風ノンオイルドレッシングと比較した)



【Makuake プロジェクト詳細】

<https://www.makuake.com/project/prodre/>

実施期間: 2017/6/8 10:00 ~ 2017/9/8 18:00

目標金額: 75万円



<本件に関するお問い合わせ>

UHA味覚糖株式会社 広報担当: 下村 守道

TEL: 06-6767-6031 E-mail: simomuram@uha-mikakuto.co.jp