

～1杯の綿雪に小さな青森が～
「栄黄雅」の果汁100%ジュースを使用
秋冬の新フレーバー
「りんご綿雪」新登場！

青森のまっさらでピュアな新雪をイメージした、従来の冷たいスイーツとは全く異なった新食感スイーツ「北の綿雪」(株式会社N・S・マネージメント、本社:青森県弘前市、代表取締役社長:瀬田石昇)は、「りんご綿雪」3種を秋冬の新フレーバーとして発売いたします。

「王林」、「世界一」、「ジョナゴールド」の3種のりんご綿雪は、青森県産りんご「栄黄雅」(えいこうが)の果汁100%ジュースをたっぷり使用し、バランスのよい甘みと酸味を実現しました。

一度食べたら忘れられない食感とおいしさの綿雪。これからは旬のりんご、「りんご綿雪」をお見逃しなく。

● 綿雪にりんご味が仲間入り

綿雪発祥の地、青森県のりんご「栄黄雅」(えいこうが)の果汁100%ジュースを使用したりんご味の綿雪「王林」、「ジョナゴールド」、「世界一」の3種が秋冬の新フレーバーとして登場します。

りんご綿雪は栄黄雅の果汁100%ジュースをベースに使用しているため、りんごの自然な甘さと爽やかな酸味を感じていただけます。トッピングはそれぞれ異なり、「王林」にはミルク&王林(アップルスナック)、「世界一」には果肉たっぷりりんごソース、「ジョナゴールド」にはミルク&ジョナゴールド(アップルスナック)が乗っています。雪国・青森がお口の中で広がります。



王林
¥500 159kcal



世界一
¥500 136kcal



ジョナゴールド
¥500 159kcal

栄黄雅は、千秋と王林を掛け合わせた品種で爽やかな酸味と濃厚な甘味が特長です。高糖度・高酸度で、糖度は16度以上を超えるものが多い特殊な品種です。育成地(青森県弘前市)では10月中下旬に成熟するやや晩生種の大型で濃黄色の果実で、写真のように果実に残っている萼片が鮮やかな緑色です。果梗側のくぼみに少しさびが出ます。高糖度・高酸度で、糖度は16度以上を超えるものが多い特殊な品種です。甘さと爽やかな酸味で、りんごではサンむつやシナノゴールドのように味が濃厚です。後味はさっぱりとしているので、食後のデザートにはもちろん、アップルパイなどの加工用にも適しています。さらに、ジュースには最適で、濃厚な深い味わいをお楽しみ頂けるバランスのよい品種です。



● りんごは、美容と健康にいいことづくめ

「1日1個のりんごは医者いらず」という格言がある通り、りんごには様々な健康効果が認められています。

【りんごの効能】

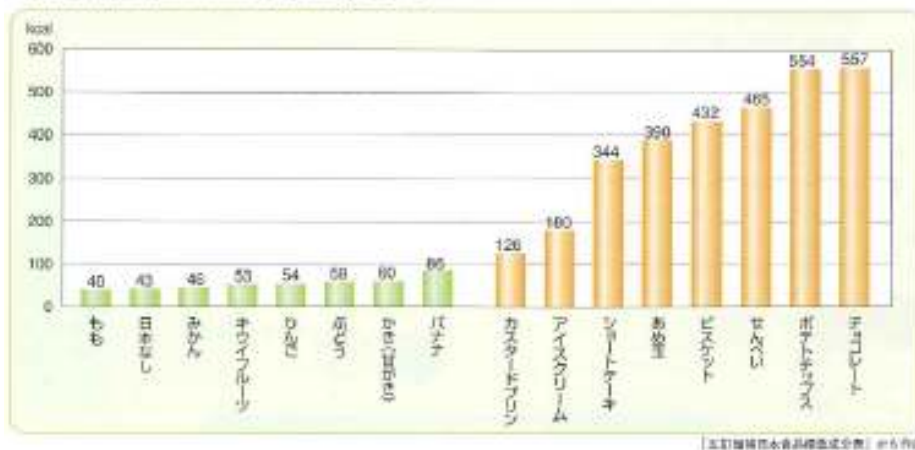
ダイエット効果 ・ 中性脂肪の減少 ・ 血糖値を上げにくいー糖尿病にもいい ・ 便秘解消 ・ 高血圧予防 ・ コレステロール低下 ・ がん予防 ・ 美肌 ・ 骨粗しょう症予防

果物は、「甘い＝糖分やカロリーが高い」というイメージがあるため、果物は太ると思っている人が多いですが、これは大きな誤解です。果物の甘さを強く感じるのは加糖によるものであり、加糖は砂糖の1.15～1.73倍甘さを感じますが、カロリーは1g当たり4kcalと他の糖と変わりません。

甘いからといってカロリーが高いというわけではないのです。

果物は大部分が水分であり、菓子類のようにカロリーの高い脂質もほとんど含まれていないため、100g当たりのカロリーはわずか50kcal程度でショートケーキの15%程度です。

果物と菓子類のカロリー比較 (100g当たり)



また、りんごに豊富に含まれている食物繊維は、もともとカロリーが少ない上、水分を含んで膨張するので満腹感を与え、食べ過ぎを抑えることができます。りんごの食物繊維は、水に溶ける水溶性食物繊維と溶けない不溶性食物繊維の両方を含んでいるため、食物繊維としての働きが高まります。ごはんや食パンなどの穀類よりも多く、ごはんと比べるとその含有量は10倍以上になります。

りんごは、手軽に不足しがちな食物繊維を効率よく補える強い味方です。

また、りんご非摂取時の腸内のビフィズス菌の占有率は20.5% (農研機構果樹研究所で行われたヒト介入研究調べ)でしたが、りんご摂取後は35.9%と15%も増加し、悪玉菌は消失もしくは、減少していました。

このように、りんごは悪玉菌の生育を抑えて腸内環境を良好にするように働き、ヨーグルトにも劣らない働きとされています。りんご摂取により、排便回数の増加、便の悪臭が減るなど、便性の改善が認められています。

りんご綿雪は、青森県産のりんごをふんだんに使用しており、綿雪のベースに入っている海洋食物繊維と相まって、おいしさ美容・健康両方を気にされる方に満足していただける、低カロリーでヘルシーな新感覚スイーツです。

● 綿雪とは

雪国・青森から生まれ新食感の冷たいスイーツ。

綿雪のベースを専用スライサーで究極に薄く削り、専用のソースやシロップ、フルーツ果肉、あずき等をトッピングして食べます。降り積もった雪を食べているかのようなふわふわ感と口溶けのよさは、まるで冷たい綿飴のようです。かき氷よりもソフトな口当たりで冷たすぎず、さっぱりしているのにアイスクリームのようなミルクキーで濃厚な味わいが楽しめます。定番のプレーンベース(ミルク味)をはじめとしてマンゴー、抹茶、コーヒー等、バリエーション豊かで飽きのこないおいしさです。



プレーン ¥420



ストロベリーミルク ¥577



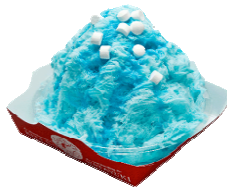
チョコバナナ ¥472



チョコレートクリーム ¥525



抹茶白玉 ¥577



ラムネ ¥500



コーヒーアーモンド ¥525



完熟プレミアムマンゴー ¥577



いちご ¥472



マロンあずき ¥525

● おいしさの秘密

特殊な専用スライサーで超冷凍保存の厳しい温度管理下にあった、味のついた綿雪のベースを究極まで薄く削ります。それにより、独特のふわふわ感が生み出され、未体験の食感とおいしさが味わえます。綿雪のベースは、超純水(※1)と純度の高いグラニュー糖、寒天を合わせています。ピュアなベースに旬のフルーツや天然のシロップがおいしさをいっそう、引き立てます。

(※1)世界最高水準の海水浄水システムでも使用されている逆浸透膜浄水器で浄化した水。逆浸透水は海水・河川水・湖水・水道水等に含まれている化学薬品や無機物を約97%取り去ります。



● 1食当たりわずか140kcal !

さらに、100グラム当たり70kcal、1食当たり平均わずか140kcal(※2)と驚きの低カロリー！さらに、海洋性食物繊維、カルシウムを含んでいるため、ダイエット中の方も、美容と健康を気にする方にもうれしいスイーツです。また、ソースやシロップ、フルーツやあずき等に合成着色料は一切使用せず、すべて天然です。肌が喜ぶビタミンはたっぷりそのままに、自然の甘みだからおいしさも格別です。また、超純水を使用しているため、お腹にも優しく、冷たいスイーツが苦手な方も安心してお召上がりいただけます。

(※2)北の綿雪のカロリーは、1食当たり110kcal~223kcal。平均142kcal。

● 安心・安全へのこだわり

全国で唯一、製造から販売まですべて日本で行い、国産品質にこだわって作っています。材料は国産品をベースに、アメリカNASAで開発された逆浸透膜システム(※3)により作られる超純水を使用しております。また、株式会社ロッテアイスとの業務提携により、最高水準の品質と衛生面を確保しております。いつでも同じ品質のものを安心してお召上がりいただけます。

(※3)動物や植物の細胞膜は半透膜と呼ばれ、水溶液から水の分子だけを選択的に浸透させ、他の溶解物は通しません。この「浸透」メカニズムを応用した人口の薄膜の開発と共に、1950年代のアメリカで、海水を淡水化させる研究として始められ、1960年代から70年代にかけて開発された浄水システムのこと。

● 店舗一覧

■ 青森県

さくら野弘前店(※)
ガーラタウン 青森ウエストモールマエダ店(※)
八戸シンフォニープラザ沼館店(※)
イオンモール下田店(※)
イオンモールつがる柏店(※)

■ 宮城県

イオン仙台泉大沢SC店

■ 秋田県

イオン大曲SC店(※)

■ 山形県

イオン山形南SC店(※)

■ 福島県

会津若松時遊館店

■ 茨城県

イオンモール水戸内原店
ヨークタウン結城店

■ 栃木県

ベルモール宇都宮店

■ 群馬県

クロスガーデン前橋店

■ 東京都

アクロスモール八王子みなみ野店(※)

■ 埼玉県

イオン越谷レイクタウンSC[KAZE]店

■ 千葉県

イオンモール千葉ニュータウン店

■ 石川県

イオンかほくSC店

■ 滋賀県

クルージングモールピエリ守山店(※)

■ 広島県

ゆめタウン広島店(※)
イオンモール広島府中ソレイユ店(※)

■ 香川県

イオン綾川SC店

■ 愛媛県

エミフルMASAKI店

■ 中国

上海店
天山路 長房国際広場店

(※)りんご綿雪取扱店



《本件に関するお問合せ先》

「北の綿雪」PR事務局

(株式会社アンティル 担当: 福本・渡辺・高橋)

TEL 03-5572-6063 FAX 03-5572-6065

a-fukumoto@vectorinc.co.jp