

PRESS RELEASE

報道関係各位

 マナンミールカンパニー

2021年3月2日

ハイスキー食品工業株式会社

URL:<http://www.haisky.co.jp>

野菜と栄養成分を配合した低カロリー&低糖質なひと口サイズのおやつこんにゃく 「Vegenyack(ベジニャック)」3種を3月12日に発売

こんにゃく製造販売のマンナンミールカンパニー(ハイスキー食品工業、本社:香川県木田郡三木町、社長:菱谷龍二)は、野菜と栄養成分を配合した、低カロリー・低糖質で健康的なおやつこんにゃく「Vegenyack(ベジニャック)」3種(レモン味、マスカット味、いちご味)を3月12日の「スイーツの日」に全国発売します。



■ストレスに負けず頑張る女性のために、手軽で罪悪感なく食べられるおやつ

Vegenyackは、当社の特許(※)であるこんにゃくの脱アルカリ技術を用いた商品です。

コロナ禍で生活サイクルが変化し、ストレスがたまり栄養も偏りがち…、そんな悩みを抱えながら毎日頑張る女性をターゲットに、手軽で、罪悪感なしに召し上がっていただける「おやつこんにゃく」を開発しました。特許製法でこんにゃく臭を除去し味付けしているので、袋を開けてそのままおいしく食べられます。

■栄養補給しつつヘルシーさもキープ

Vegenyackには野菜と、それぞれ鉄分、食物繊維、ビタミンCといった美容や健康をサポートする成分を配合しています。さらにストレス軽減作用があるというGABAも配合。一袋(50g入り)全部食べても低カロリー(9~10kcal)、低糖質(1.4~1.55g)で、ダイエット中の方も罪悪感なく楽しめます。

■パッケージにも工夫、手を汚さずに食べられる

食べるシーンに合わせて開け口を選べるパッケージを採用。一つずつ取り出すときは手を汚さずに「ちょい open」、器に出したり複数でシェアするときなどは「open」から中身を一度に取り出すことができます。

■味は3種類

- ①すっきりとした「レモン味」:カボチャ、ビタミンC、GABA入り
- ②さわやかな「マスカット味」:ほうれん草、鉄分、GABA入り
- ③ジューシーな「いちご味」:にんじん、食物繊維、GABA入り



(※特許製法) 特許第 3829211 号 包装容器内で、アルカリを除去し物性、機能性は損なわずに美味しい味を付ける事ができる製法／特許第 5926071 号 真空ニーダーを使用し、表面積が小さいものに対してもアルカリを除去し物性、機能性は損なわずに美味しい味を付ける事ができる製法／特許第 3905830 号 天然色素にてこんにゃくに着色を行い、こんにゃくの中から色を溶出させない製法。

■Vegenyack 商品概要

パッケージ			
品名	Vegenyack(ベジニャック) レモン味	Vegenyack(ベジニャック) マスカット味	Vegenyack(ベジニャック) いちご味
内容量	50g	50g	50g
カロリー・糖質	9kcal・1.4g	9kcal・1.4g	10kcal・1.55g
希望小売価格	200 円(税別)		
賞味期限	180 日		
通販サイト	https://www.mannan-country/		

《開発リーダー 常務取締役 菱谷哲嗣より》

当社は【こんにゃくでしあわせなミライをデザインする】というブランドビジョンのもと、こんにゃくの価値を広げるための様々な特許技術で「世界にまだない、新しいこんにゃくの楽しみ方」を提案してまいります。

《会社沿革》

1924 年、飲料の製造業として創業。シーズンオフの副業としてこんにゃくを製造販売。64 年「ハイスキー食品工業(株)」として法人化。90 年代後半から、こんにゃく製造技術の研究に取り組み次々と特許取得。独自の脱アルカリ技術や調味・着色技術などを用いて次世代こんにゃく加工食品「マンナンミール」を開発。低カロリー、低糖質、低脂質、低 GI などこんにゃくがもつ機能性はそのままに、調理・調味の時間や手間を大幅に省略した手軽さなどが特長。

《会社概要》 本社：〒761-0612 香川県木田郡三木町氷上219番地／設立：1959年／創業：1924年
／事業内容：こんにゃく製造・チルド食品卸／従業員：25 名／代表取締役：菱谷龍二／資本金：1,000万円

本件についてのお問い合わせ先

担当：菱谷哲嗣(ひしたにのりつぐ) 電話：087-898-1125 FAX:087-898-6027

携帯：080-2974-3563 Email:noritsugu@haisky.co.jp (メディアの方のみ)