

溶かして、混ぜて、冷やすだけ！ コラーゲン入り簡単デザートของ素
『Colla Café(コラカフェ)チョコプリンの素』新発売
創業1918年、ゼラチン・コラーゲン原料を製造してきた専門会社の自信作

(株)ニッタバイオラボ（住所：大阪市浪速区桜川 4 丁目 4-26 代表取締役社長：小田義高 資本金：95 百万円 通信販売事業）は、親会社である新田ゼラチン株式会社のゼラチン・コラーゲン原料製造の研究技術を活かし、ご家庭で美味しくコラーゲン補給ができる「Colla Café（コラカフェ）デザートของ素」の秋冬限定商品「チョコプリンの素」を発売いたします。

■商品コンセプト

「家族みんなで手軽に美味しくコラーゲン補給」

お子様からお年寄りまで、おやつで手軽に美味しくコラーゲン補給ができます。

■商品特長

「1人分あたりコラーゲン2,000mg配合！簡単・美味しいコラーゲンデザートของ素」



出来上がり
イメージ

ポットのお湯で溶かして、牛乳を加えて混ぜて、2時間冷やすだけのチョコプリンの素。ふんわりとろける食感で、ココアが香るやさしい甘味です。

※「Colla Café シリーズ」は「日本を健康にする！」研究会が推奨する「機能性おやつ」です。

定番商品として、他に風味、食感の異なる、杏仁豆腐、カスタード風味プリン、コーヒーゼリーがございます。

★機能性おやつプロジェクト：

<http://www.nihon-kenko.jp/project.html>



■商品概要

商品名：「Colla Café（コラカフェ）」簡単デザートของ素「チョコプリンの素」（秋冬限定）

内容量：1パック 90g（2人分×3袋）

価格：420円（税込）

栄養成分（1袋30gあたり）：

エネルギー119kcal、たんぱく質 6.8g、

脂質 0.9g、炭水化物 21.0g、ナトリウム 54mg、

●コラーゲンペプチド 4,000mg

原材料：砂糖、コラーゲンペプチド、ココアパウダー、ゼラチン、脱脂粉乳、粉末油脂、寒天、食塩、加工でんぷん（原材料の一部に大豆を含む）

発売日：2013年9月2日（月）

販売方法：通信販売 販売者：新田ゼラチン(株)



商品のご注文：ニッタバイオラボお客様センター tel：0120-713-178（平日9時～18時）