

2014年8月4日

**ダイエット中でも罪悪感なしの「乳製品不使用」チョコバー  
オレンジピールの甘酸っぱさが夏にぴったりの新フレーバー登場！(8/21～)  
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**

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 Ligrón(イネス リグロン)氏(\*1)とコラボレーションをし、ダイエット中に食べても罪悪感のない「乳製品不使用」のチョコバー「DREAM Chocolate Orange by Ines Ligrón(ドリームチョコレート オレンジ バイ イネス リグロン)」を2014年8月21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、8月7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 Ligrón」の新フレーバーです。今回は、爽やかな甘酸っぱさが夏にぴったりのオレンジピールを使用しました。

▼ピンク色のパッケージが女性らしさを感じさせる  
「DREAM Chocolate Orange by Ines Ligrón」



■「**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」の共同開発にいたりました。現在販売中の「DREAM Chocolate by Ines Ligrón」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。

■「**オレンジピール**」の爽やかな甘酸っぱさとなめらかな口当たりが夏にぴったり！

今回、販売を開始する新フレーバー「DREAM Chocolate Orange by Ines Ligrón」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。1本当たり70kcalとダイエット中の人でも気にせずおやつが食べられる嬉しい商品となりました。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】 **オレンジピールの甘酸っぱさがほろ苦いカカオマスと相性抜群**

ほろ苦いカカオマスでコーティングされたライスパフの中に、オレンジの皮の砂糖漬けを角切りにしたものをたっぷり加えました。オレンジピールの爽やかな甘酸っぱさが夏らしさを感じさせます。ビターなカカオマスと相性のよい甘さ加減にもこだわりました。

【特徴③】 **パサパサしないなめらかな口当たりをパールシュガーで実現！**

暑い夏でもストレスなく食べていただくために前作の7月フレーバー「DREAM Chocolate Pistachio(ピスタチオ)」から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が口の中で溶けるためパサつくことがなく食べやすさが実現されました。

▼カカオマス・オレンジピール・  
パールシュガー・ライスパフを使用



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](mailto:ueda-yuna@oisix.co.jp) [okuma@oisix.co.jp](mailto: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]ということをお伝えたいです。

## ■(\*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 Orange by Ines Lignon  
ドリーム チョコレート オレンジ バイ イネス リグロン

価格：200円(税抜)

予約ページ(8/7~Oisix定期会員限定)：<https://www.oisix.com/Yoyaku.201450.htm>

販売ページ(8/21~)：<http://www.oisix.com/sc/ines>

## ■「マンスリーフレーバー」を今後も展開予定！

シリーズ初作の「DREAM Chocolate by Ines Lignon」は通年販売。

6月販売の「DREAM Chocolate Tropical(トロピカル)」、7月販売の「DREAM Chocolate Pistachio(ピスタチオ)」に続き、今回「DREAM Chocolate Orange」の販売となりました。今後も季節に合わせた様々なフレーバーを月ごとに「マンスリーフレーバー」として展開予定です。「おいしいおやつを飽きることなく楽しみたい」という女性の思いに応えるチョコバーを引き続きご提供していきます。

尚、シリーズ初作「DREAM Chocolate by Ines Lignon」は年間通して販売をしていきます。



## ■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。チョコレートは、カカオマスにココアバターや粉乳などを加えてつくられますが、本商品ではカカオマスのみを使用することで「乳製品不使用」を実現しました。

(\*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」というたんぱく質の一種が入っていない食品のこと。グルテンに含まれる物質が血糖値の上昇や食欲を促進させるといわれており、最近ではダイエットや健康法の一つとして「グルテンフリー」が注目されています。特に欧米ではスーパーに「グルテンフリー食材」を集めたコーナーが設置されたりもしています。

## 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)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](mailto:ueda-yuna@oisix.co.jp) [okuma@oisix.co.jp](mailto:okuma@oisix.co.jp)