

2017年9月

1個当たりの糖質は3.6g以下！
“ドクター&パティシエ”が推奨する“おいしくて低糖質なデザート”
「おいしい低糖質プリン」シリーズより、濃厚カカオの味わい

「おいしい低糖質プリン ココア」

10月10日(火)より新発売

森永乳業は、「おいしい低糖質プリン」シリーズより、「おいしい低糖質プリン ココア」を10月10日(火)より全国にて新発売いたします。

健康意識の高まりを受けて、「ロカボ(緩やかな糖質制限=新時代の適正糖質摂取)」※1に対する関心は高まっています。しかし、一般的なデザートには糖質が多く含まれており、“ロカボ”を心掛ける際にデザートを食べたくても食べられない方もいらっしゃる。当社は、科学的根拠に基づいて、「おいしく、楽しく食べて、健康に」を啓蒙する食・楽・健康協会の趣旨に賛同し、同協会の会員企業として活動しており、2016年3月に発売した、低糖質ながら満足感を高めた「おいしい低糖質プリン」シリーズの売上は、前年比約5倍※2と好調に推移いたしました。

「おいしい低糖質プリン ココア」は、糖質を3.4gに抑えながらも食べごたえのあるココアプリンです。風味豊かな高品質のピュアココアを使用しており、カカオ本来のコクと香りをお楽しみいただけます。

糖質量が気になる方は、“ドクター&パティシエ”(山田悟医師、辻口博啓シェフ)が勧める、心と体にうれしい「おいしい低糖質プリン ココア」をぜひ、お召し上がりください。

※1 「一般社団法人 食・楽・健康協会」の山田悟代表理事が提唱する、「適正糖質の基準を満たしていれば、食事量の制限をしない」考え方。カロリーは意識せず、栄養素の中で唯一血糖値を上げると言われている糖質を、1食20-40g+おやつ10gで、1日70-130gの適正糖質に抑えることにより、食後の血糖値上昇を抑制すると言われています。糖尿病の方はもちろん、日常の食事にも取り入れることでダイエット効果にも繋がると言われています。

※2 森永乳業調べ 2016年4月～2017年3月累計メーカー出荷金額



【ロカボマーク】

1. 商品特長

<「おいしい低糖質プリン」シリーズ>

- 1個当たりの糖質を3.6g以下と当社プリン比(森永の焼プリン・同量当たり)で、糖質を70%カットした低糖質タイプのプリンです。カロリーも1個あたり70kcal前後ながら、しっかりした甘味とコクのある味わいで満足感を高めています。
- 商品パッケージに、プリンをスプーンカットを大きく配することでおいしさを表現し、紙スリーブを用いた容器でデザイン性を高めています。食・楽・健康協会の“ロカボマーク”に加え、ドクターの山田医師、パティシエの辻口シェフの推奨商品とわかるデザインにしています。

<おいしい低糖質プリン ココア>

- 糖質を3.4gに抑えながらも、絶妙な甘さと食べごたえのあるココアプリンです。
- 風味豊かな高品質のピュアココアを使用することで、カカオ本来のコクと香りをお楽しみいただけます。

