

2020年2月

ドクター&パティシエが推奨する「おいしい低糖質プリン」シリーズ

低糖質でも、濃厚なチーズケーキの味わいを存分に堪能できる！

「おいしい低糖質プリン チーズケーキ」

3月3日(火)より全国にて新発売

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 チーズケーキ」を3月3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)」※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と思います。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、会員企業として活動中です。

「おいしい低糖質プリン」シリーズは、“低糖質でも大満足のおいしさ”を追求し、1個当たりの糖質を3.5g以下、カロリーを60~80kcalとした低糖質のプリンです。

新商品「おいしい低糖質プリン チーズケーキ」は、濃厚なチーズケーキの味わいを存分に堪能できる低糖質プリンです。1個当たりの糖質は2.9g、カロリーは77kcalに仕上げ、当社プリン比(森永の焼プリン・同量当たり)で糖質を約75%カット、カロリーも約20%カットしました。

「糖質量を気にしているけれど、おいしいスイーツは食べたい！」という方は、「おいしい低糖質プリン チーズケーキ」をぜひ、お召しあがりください。

※「一般社団法人 食・楽・健康協会」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の適正量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、日常の食事にも摂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。



1. 商品特長

<「おいしい低糖質プリン」シリーズ>

- ① 1個当たりの糖質を3.5g以下、カロリーを60～80kcalとした、低糖質のプリンです。
- ② 紙スリーブを用いた容器でデザイン性を高めるとともに、「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仕上げました。



【ロカボマーク】

<おいしい低糖質プリン チーズケーキ>

- ① 濃厚なチーズケーキの味わいを存分に堪能できる低糖質プリンです。
- ② 1個当たりの糖質は2.9g、カロリーは77kcalに仕上げ、当社プリン比(森永の焼プリン・同量当たり)で糖質を約75%カット、カロリーも約20%カットしています。

2. 商品概要

① 商品名	おいしい低糖質プリン チーズケーキ
② 種類別	生菓子
③ 包装形態	プラカップ、アルミフタ、紙スリーブ
④ 内容量	75g
⑤ 糖質量	2.9g
⑥ カロリー	77kcal
⑦ 保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑧ 賞味期限	90日間
⑨ 主要ターゲット	甘いものは好きだがダイエット志向の30～50代女性
⑩ 主要売場	量販店、コンビニエンスストア、一般小売店
⑪ 希望小売価格	125円(税別)
⑫ 発売日・地区	3月3日(火)・全国
⑬ JANコード*	4902720 142656

3. 一般社団法人 食・楽・健康協会

4つの目的のため、山田悟 代表理事(慶応義塾大学医学部卒業。北里研究所病院糖尿病センター長)により、2013年11月に設立されました。

- ①食前のみならず食後の高血糖に対する社会的注意の喚起/②血糖値測定の普及とその意義の啓蒙/③科学的根拠に基づく最新の栄養学についての啓蒙/④理想論でなく現実論の生活に基づく生活を楽しみながら健康になる社会の実現

食・楽・健康協会ウェブサイト <http://www.shokuraku.or.jp/>

ロカボオフィシャルサイト <https://locabo.net/>



山田悟 医師

4. 辻口博啓シェフ

一般社団法人日本スイーツ協会代表理事。スイーツコンシェルジュ検定やスイーツ育を通し、スイーツ文化の普及・発展に努めている。※辻口博啓(つじぐち ひろのぶ)氏の漢字表記「辻」は、「1点しんによう」。

(株)スーパースイーツウェブサイト <https://www.super-sweets.co.jp>

日本スイーツ協会ウェブサイト <http://www.sweets.or.jp/>



辻口博啓 シェフ