

PRESS RELEASE

【レシピ公開】罪悪感の少ない“高たんぱくスイーツ”が新定番？
大切な人に“おいしさ”と“健康”を贈る
プロテイン入りバレンタインスイーツ！

健康志向の高まりを背景に、新しいスイーツの楽しみ方を提案します。



健康食品・化粧品の新事業としてD2CおよびOEM事業、卸事業を展開する武内製薬株式会社（本社：東京都品川区西五反田 代表取締役：小倉 由渡）が製造・販売を行うTHE PROTEIN（通称：ザプロ）を使用した、バレンタインにピッタリなプロテインスイーツレシピについてご紹介します。

バレンタイン＝高カロリーの時代は変わる？

バレンタインといえばチョコレートが定番ですが、近年は健康や体づくりへの意識の高まりから、「甘いものを楽しみたいけれど、糖質やカロリーが気になる」と感じる人も増えています。また、自分用や家族向けなど、バレンタインの楽しみ方も多様化しています。

今回、こうした背景を受けプロテインブランド「THE PROTEIN（ザプロ）」では、SNSでレシピを発信している2名のクリエイターにレシピ制作・投稿をご依頼し、プロテインを使ったバレンタイン向けスイーツレシピを作成いただきました！

美味しいスイーツを楽しみながら、たんぱく質も補える“新しいバレンタインスイーツ”の提案です。

プロテインを「飲む」から「食べる」へ

スイーツアレンジが注目される理由

プロテインは、これまで運動後や食事補助として飲まれるイメージが一般的でしたが、近年は味や溶けやすさが向上し、お菓子作りへの活用も広がっています。

- ・ 甘いものを我慢せず楽しみたい
- ・ 手作りスイーツを少しでもヘルシーにしたい
- ・ 子どもや家族と一緒に食べられるおやつを作りたい

こうしたニーズに応える形でザプロは、材料を混ぜてレンジで温めるだけで手軽に美味しいプロテインマグケーキを楽しめる「マグケーキ専用フレーバー」を開発し、多くの支持を集めています。

また、今回は今の時期にピッタリなプロテインを使用したバレンタインスイーツのレシピを2名のクリエイターにご協力いただき作成しました。

SNSで活躍する2名のレシピ投稿者が考案したスイーツ

■ レシピ①：グルテンフリーのピスタチオチョコスコーン（THE PROTEIN ピスタチオ風味 使用）

レシピ提供者：管理栄養士ゆきほむさん／Instagramアカウント：@y_bomcafe

材料を混ぜ合わせるだけでとっても簡単！
ザクザク食感にピスタチオの香りがふわっと
広がる味わいの米粉＆オートミールで作るグル
テンフリースコーン。チョコチップの甘さ
が良いアクセント！

材料：（6個分）

- ・ 米粉 50g
- ・ オートミール 50g
- ・ THE PROTEIN ピスタチオ風味 30g
- ・ 砂糖 15g
- ・ ベーキングパウダー 小さじ1
- ・ 牛乳 40～45g
- ・ 米油 25g
- ・ チョコチップ 20g



作り方：

<下準備>

- ・オーブンを200℃に予熱しておく。
- ・オートミールはミル等で粉碎する。

- 1.ボウルに米粉、オートミール、プロテイン、ベーキングパウダー、砂糖を入れ、泡立て器でぐるぐる混ぜ合わせる。
- 2.別のボウルに牛乳、米油を入れ、乳化するようによく混ぜ合わせる。
- 3.2に1を加えてゴムベラで混ぜ合わせる。
- 4.ある程度まとまったらチョコチップを加える。
- 5.台に出して生地をまとめる。
- 6.6つにカットしてクッキングシートを敷いた天板に並べ、200℃で13～15分焼く。

①



②



③



④



⑤



⑥



■ レシピ②：高たんぱくパンケーキ (THE PROTEIN クレームブリュレ風味 使用)

レシピ提供者：しっかり食べてもう太らない毎日ごはん

Instagramアカウント：@cnaya__mon

クレームブリュレの甘い香りと風味に包まれる幸せな高たんぱくパンケーキ！混ぜてフライパンで焼くだけでOK。今回トッピングはクリームチーズ、メイプルシロップ、グラノーラを使用しましたが、お好みでアレンジ可能！あなたの好みに合わせてアレンジし、幸せ時間をお楽しみ下さい。

材料：(小さめサイズ5枚分)

- ★卵 1個
- ★ギリシャヨーグルト 10g (オイコスなど)
 - ・ クレームブリュレ風味プロテイン 15g
 - ・ てんさい糖 6g
 - ・ 米粉 40g
 - ・ 水 10g
 - ・ お塩 ひとつまみ
 - ・ 베이킹パウダー 3g
 - ・ トッピングはお好みで

作り方：

- 1.材料★(卵とギリシャヨーグルト)をボウルに入れる
- 2.しっかり混ぜる
- 3.残りの材料をすべて入れる
- 4.さっくり混ぜる
- 5.フライパンにお好みの量を流し入れ、両面を焼く
- 6.お好みに合わせてトッピング



今回使用したプロテイン詳細

【ピスタチオ風味】

香ばしく深いコクで上品な味わい。ピスタチオがほのかに香るなめらかで優しい甘さが口に広がるフレーバー

商品名：武内製薬 THE PROTEIN ピスタチオ風味

内容量：1kg

販売価格：4,380円（税込）



【栄養成分表示】（1食30gあたり）エネルギー118kcal、たんぱく質21.7g、脂質1.4g、炭水化物4.3g（糖質4.3g、食物繊維0.0g）、食塩相当量0.2g、V.A 322μg、V.C 50mg、V.D 1.3μg、V.E 5.1mg、V.B1 0.6mg、V.B2 0.6mg、V.B6 0.7mg、V.B12 1.2μg、ナイアシン8.5mg、葉酸 105μg、パントテン酸 2.5mg

【原材料名】ホエイたん白濃縮物（オーストラリア製造）、マルトデキストリン、食塩／香料、甘味料（アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物）、クチナシ色素、V.C、乳化剤、ナイアシン、V.E、パントテン酸Ca、V.B6、V.B2、V.B1、V.A、葉酸、V.D、V.B12、（一部に乳成分・大豆を含む）

【クレームブリュレ風味】

甘いだけでなく、焦がしキャラメルが香ばしくてほろ苦い大人なスイーツフレーバー

商品名：武内製薬 THE PROTEIN クレームブリュレ風味

内容量：1kg

販売価格：4,380円（税込）



【栄養成分表示】（1食30gあたり）エネルギー119kcal、たんぱく質21.0g、脂質1.8g、炭水化物4.9g（糖質4.9g、食物繊維0.0g）、食塩相当量0.3g、V.A 322μg、V.C 50mg、V.D 1.3μg、V.E 5.1mg、V.B1 0.6mg、V.B2 0.6mg、V.B6 0.7mg、V.B12 1.2μg、ナイアシン8.5mg、葉酸 105μg、パントテン酸 2.5mg

【原材料名】ホエイたんぱく濃縮物（アメリカ製造）、ローストシュガーパウダー、ぶどう糖、食塩／香料、乳化剤、甘味料（アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物、アセスルファムカリウム）、V.C、ナイアシン、V.E、パントテン酸Ca、V.B6、V.B2、V.B1、V.A、葉酸、V.D、V.B12、（一部に乳成分・大豆を含む）

【販売店舗】

ザプロ公式

<https://the-protein.com/>

楽天

<https://item.rakuten.co.jp/takeuchi-labo/ta-the-pr/>

Qoo10

<https://www.qoo10.jp/g/1135961622>

Yahoo

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/virginbeautyshop/ta-the-pr.html>

Amazon

<https://amzn.asia/d/8X37RJs>

〈プロテインブランド THE PROTEIN（通称:ザプロ）とは〉

プロテインブランド THE PROTEIN（通称:ザプロ）は、毎日飲みたくなるプロテイン！！フレーバー数は驚異の60種越え！定番のフレーバーから、びっくりするような珍しいフレーバーまで多種多様。あなたのお気に入りが見つかる。ザプロはフレーバー数が豊富なだけでなく、美味しさや味の再現度にもこだわっています！なので、普段からプロテインを飲む人も、まだプロテインをあまり飲んだことがない人にもおすすめです！

また、企画から原料調達、処方、製造、販売までを一貫して自社で行っているため、商品原価以外の費用を削減しながら、迅速に商品をお客様の元にお届けしています。そして、お客様に長く継続して飲んで頂けるように、SNSや商品に関するレビューに対して真摯に向き合いスピーディーに商品の改善や、新商品開発に繋げることを重要な価値観としております。トップ



アスリートの肉体作りから、健康促進・ダイエット目的まで。老若男女問わず、幅広い世代にザプロだから提供できる価値を体感してもらえるように日々の研究や、安心安全の追求に努めています。

【会社概要】

- 会社名：武内製薬株式会社
- 代表者：代表取締役 小倉 由渡
- 所在地：東京都品川区西五反田1-18-9五反田NTビル5F
- 設立：2016年9月
- URL：<https://takeuchi-corp.jp/>
- 事業内容：健康食品・化粧品のD2CおよびOEM事業
- 広報グループ窓口：増田
- E-MAIL：pr@kinpica.jp

