

2013年11月

タニタ社員食堂®の栄養士と共同開発
冬にぴったり！100kcalでもほろ苦く、コクのある味わい
「タニタ食堂®の100kcalデザート チョコレートプリン」
12月10日(火)より新発売

森永乳業株式会社（本社：東京都港区、社長：宮原道夫）は、株式会社タニタ（本社：東京都板橋区、社長：谷田千里）とコラボレーションしたプリン「タニタ食堂®の100kcalデザート チョコレートプリン」を12月10日(火)より全国にて新発売いたします。

近年の健康意識の高まりにより、食品業界でもカロリーや脂肪を抑えた「ライト」型商品が根強い人気を集めています。デザートについては、特に女性を中心に低カロリーの要素が求められているものの“おいしさ”との両立を図るのが難しいカテゴリーであり、「ライト」型商品は、おいしくない、コクがない、といったイメージが定着しておりました。この従来のイメージを払拭すべく、レシピ本「体脂肪計タニタの社員食堂」がベストセラーとなった株式会社タニタにご協力いただき、2011年3月より、“おいしさ”と“満足感”を実現した「タニタ食堂®の100kcalデザート」を発売いたしました。2013年5月には、「タニタの100kcalアイス」の発売し、ご好評いただいております。

1個当たり100kcalながら、おいしさと満足感にこだわった「タニタ食堂®の100kcalデザート チョコレートプリン」をぜひ、お試しください。



1. タニタ食堂®の 100kcal デザートシリーズ商品特長

タニタのアドバイス



森永乳業の商品設計

- ・ 人工甘味料は使わず自然な甘さに
- ・ カロリーは、計算しやすい数値に
- ・ 味にアクセントをつける食材の使用を

- ・ 人工甘味料を使用せず、素材の味を活かす
- ・ 脂肪分を抑え、100kcal を実現
- ・ 使用素材を工夫し、満足感を高める

- ① 健康計測機器メーカー・タニタに監修いただき、100kcal ながらも『おいしさ』と『満足感』を実現したプリンです。
- ② 脂肪分を抑えることで、通常プリンの 3～5 割※のカロリーをカットした 100kcal (1 個 85g あたり) に仕上げました。(※当社従来プリン比)
- ③ 人工甘味料は使用せず、素材の味を活かした“自然な甘さ”に仕上げています。

<タニタ食堂®の 100kcal デザート チョコレートプリン>

- ・ チョコレートにココアと練乳を加えることで、ほろ苦く、コクのある味わいに仕上げました。
- ・ 3 月頃までの期間限定商品です。

2.商品概要

① 商品名	タニタ食堂®の 100kcal デザート チョコレートプリン
② 種類別	生菓子
③ 包装形態	紙スリーブ、プラカップ、アルミフタ
④ 内容量	85g
⑤ カロリー	100kcal
⑥ 保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦ 賞味期限	90 日間
⑧ 主要ターゲット	20～40 代女性、シニア男女
⑨ 主要売場	量販店、CVS、一般小売店
⑩ 希望小売価格	120 円(税別)
⑪ 発売日・地区	12 月 10 日(火)・全国
⑫ JAN コード	4902720 106283

【株式会社 タニタについて】

健康計測機器の製造・販売を手掛けるリーディングカンパニー。社員食堂のメニューをまとめたレシピ本「体脂肪計タニタの社員食堂」・「続・体脂肪計タニタの社員食堂」「丸の内タニタ食堂」(大和書房刊)は累計発行部数 532 万部を突破(2013 年 11 月 20 日現在)。2012 年1月には東京・丸の内に「丸の内タニタ食堂」をオープンし、ますます事業展開のフィールドを広げている。

※「タニタ食堂・タニタ社員食堂」は株式会社タニタの登録商標です。

以上