"おいしい"をデザインする 森沢乳業株式会社

2016年5月

タニタ食堂®の管理栄養士が監修 木いちごの甘酸っぱさとコクのあるバニラの風味 「タニタ食堂®の 100kcal デザート 木いちごソース バニラプリン」

6月7日(火)より全国にて新発売

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デザート「タニタ食堂®の 100kcal デザート 木いちごソース バニラ プリン」を6月7日(火)より全国にて新発売いたします。

「タニタ食堂®の 100kcal デザート」シリーズは、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 月より発売しております。

当シリーズは、1個当たり100kcal ながら"おいしさ"と"満足感"を得られる点、また1個当たり100kcal であることで罪悪感を抱くことなくお召しあがりいただける点について、多くのお客さまからご支持をいただいており、新規のお客さまのトライアルを獲得しつつ、既存のお客さまのリピートもいただいております。

新発売の「タニタ食堂®の 100kcal デザート 木いちごソース バニラプリン」は、牛乳を使用し、バニラの香りをつけたやさしい甘さのプリンに甘酸っぱいラズベリーソースを合わせたプリンです。 ぜひ、お試しください。



1. 商品特長

<タニタ食堂®の 100kcal デザート シリーズ>

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 健康総合企業の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 当たり) 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 木いちごソース バニラプリン>

- ① 牛乳を使用し、豊かなバニラの香りをつけたプリンに、甘酸っぱい味わいのラズベリーソースを合わせました。甘酸っぱいソースとやさしい甘さのプリンのバランスが絶妙です。
- ② 9月上旬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 木いちごソース バニラプリン
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	70 日間
⑧ 主要ターケーット	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)
① 発売日·地区	6月7日(火)·全国
① JAN コード	4902720 125031

【「タニタ食堂®の 100kcal デザート」ラインアップ】 <タニタ食堂®の 100kcal デザート カスタードプリン>

濃厚な味わいのカスタードに黒みりんと三温糖でコクをプラスしたカラメルソースをあわせ、カロリーを抑えながらも満足感の高い味わいに仕上げました。



【株式会社タニタについて】

健康総合企業のタニタの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」「続々体脂肪計タニタの社員食堂」(大和書房刊)は累計発行部数 5 42 万部を突破(2016年5月16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。これらのタニタの「社員食堂」を起点とするビジネス展開で日本マーケティング協会の選出した「第4回日本マーケティング大賞」を受賞している。 ※「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。