

2016年9月

製品1個当たりの糖質が3.6g以下！
毎日の生活に配慮し、低糖質かつカロリーを抑えたデザート「おいしい低糖質プリン」
「ドクター&パティシエ」推奨商品として新発売

「おいしい低糖質プリン カスタード/ミルクココア」

10月4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」シリーズはこのたび、一般社団法人 食・楽・健康協会 山田悟医師とパティシエの辻口博啓^{つじぐちひろのぶ}シェフの推奨を得て“ドクター&パティシエ推奨パッケージ”にデザインリニューアルいたします。あわせて「おいしい低糖質プリン ミルクココア」を、10月4日(火)より新発売いたします。

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います。当社では、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います。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」シリーズは、前年比約4倍※2と好調に推移しております。

このたび、「おいしい低糖質プリン カスタード」は食・楽・健康協会代表理事の山田医師と、同協会会員であり砂糖不使用のチョコレート「Chocolat Universe」^{ショコラ ユニバース}を発売するなど“ロカボ”に賛同されているパティシエ辻口シェフの推奨をいただきましたので、“ドクター&パティシエ推奨商品”であることが一目でわかるパッケージデザインにリニューアルし、同シリーズ品として新商品「おいしい低糖質プリン ミルクココア」を発売いたします。

「おいしい低糖質プリン ミルクココア」は、糖質を3.4gに抑えながらも本格的なカカオの味わいと香りを楽しめるココアプリンです。

糖質量が気になっている方は、ぜひ、“ドクター&パティシエ”が勧める「おいしい低糖質プリン」シリーズを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「おいしく、楽しく食べて、健康に」続けることを重視し、「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3月～7月累計メーカー出荷金額



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75%カットした低糖質タイプのプリン。1個当たりのカロリーは70kcal前後ながら、しっかりした甘味とコクのある味わいで、満足感を高めました。
- ・商品パッケージに、プリンのスプーンカットを大きく配することでおいしさを表現すると共に、紙スリーブを用いたデザイン性の高い容器形状を採用しています。食・楽・健康協会が2016年6月に作成した“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リニューアル。



【ロカボマーク】

<おいしい低糖質プリン カスタード>

1個当たりの糖質を3.6gに抑えつつ、ミルクの風味とたまごのコクが引き立つ味わいに仕上げています。このたび、ドクター&パティシエ推奨デザインにリニューアルいたします。

<おいしい低糖質プリン ミルクココア>

「おいしい低糖質プリン」シリーズの新商品。1個当たりの糖質を3.4gに抑えながらも、本格的なカカオの味わいと香りをお楽しみいただけるミルクココア味のプリンです。

2.商品概要

① 商品名	おいしい低糖質プリン	
	カスタード	ミルクココア
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 カロリー	72kcal	75kcal
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	30～50代女性	
⑨ 主要売場	量販店、CVS、一般小売店	
⑩ 希望小売価格	125円(税別)	
⑪ 発売日・地区	10月4日(火)・全国	
⑫ JANコード*	4902720 126496	4902720 126519

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。

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/>

- 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



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、スイーツの文化の普及・発展に努めている。

ウェブサイト: <http://www.h-tsujiiguchi.jp/>

※ 辻口博啓(つじぐち ひろのぶ)氏の漢字表記「辻」は、「1点しんじょう」になります。



辻口シェフ