

2016年11月

タニタ食堂<sup>®</sup>が監修  
さつまいもと卵とミルクによるやさしい甘さ  
「タニタ食堂<sup>®</sup>監修の 100kcal デザート スイートポテトプリン」  
12月6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<sup>®</sup>監修の 100kcal デザート スイートポテトプリン」を12月6日(火)より全国にて新発売いたします。

「タニタ食堂<sup>®</sup>監修の 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」(大和書房刊)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ます。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<sup>®</sup>監修の 100kcal デザート スイートポテトプリン」は、鹿児島県産のさつまいもに卵とミルクを加えて、やさしい甘さのスイートポテトプリンに仕上げております。隠し味にバターオイル(※)を使用しており、香ばしいバターの風味が、お客さまの食欲をそそります。

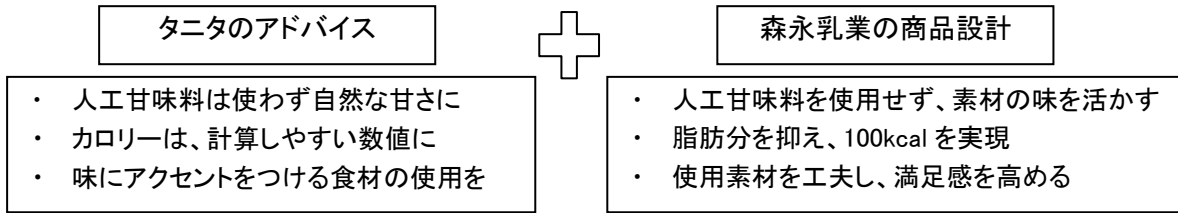
スイーツを食べる際にカロリーを気にしがちな方も、ぜひ、お試しください。

※バターオイルとは……バターの脂肪分だけを濃縮した、濃厚な香りが楽しめるオイルです。



## 1. 商品特長

### <タニタ食堂®の 100kcal デザート シリーズ>



- 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。
- 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)
- 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 スイートポテトプリン>

- 鹿児島県産のさつまいもに、卵とミルクを加えており、やさしい甘さのスイートポテトプリンをお楽しみいただけます。
- 隠し味にバターオイルを使用しており、香ばしいバターの風味が食欲をそそります。
- 2017 年 6 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®監修の 100kcal デザート スイートポテトプリン
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 6 日(火)・全国
⑫ JAN コード	4902720 127684

### 【「タニタ食堂®監修の 100kcal デザート」ラインアップ】

#### <タニタ食堂®監修の 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。

10 月 17 日(月) 週より、卵の使用量を増やし、卵の風味がよりしっかり味わたる風味にリニューアルし、デザインには“卵感アップ”のアテンションを挿入しました。



### 【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 542 万部を突破(2016 年 11 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が「健康」で消費者ときずなを生み出したことから株式会社日経リサーチが主催する日経リサーチアワード「企業ブランド大賞 2015」の授賞 7 企業の 1 社として選出されました。 ※「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。