

## NEWS RELEASE

## 森示製菓株式会社

東京都港区芝 5-33-1 〒108-8403 http://www.morinaga.co.jp

2017年1月17日

## =森永製菓から新しい食習慣のご提案=

# 健康に不可欠なたんぱく質&食物繊維入り 「ヘルシースナッキング」ブランド商品全 6 品 2017年1月24日(火)新発売

森永製菓株式会社(東京都港区芝 代表取締役社長・新井徹)は、健康志向が高まる中、『ヘルシースナッキング』 という、糖質の吸収を穏やかにし、且つ現代人に不足しがちな栄養素※1 である食物繊維とたんぱく質が含まれたお菓 子を 1 日 200Kcal<sup>※2</sup>を上限に、こまめに食べることで、ドカ食いや極端な空腹をさけるようとする考えに基づき、『ヘル シースナッキング』ブランド全 6 品を 2017 年 1 月 24 日(火)にコンビニエンスストア先行で新発売いたします。(3 月に スーパー拡大予定)



▲ヘルシースナッキング くきなこと黒大豆のミルクチョコ>



▲ヘルシースナッキング くチョコチップミニクッキー>



▲ヘルシースナッキングチョコ <アーモンドと黒大豆のビターチョコ>



<香ばし胚芽のミニビスケット>



▲上:ヘルシースナッキング くつぶつぶグレープグミ> 下:ヘルシースナッキング くつぶつぶレモングミン

& Healthy



働く女性が増え、オフィスで小腹満たしやストレス解消のために間食をする人は 9 割に上り、一方で食べてしまった ことへ罪悪感を抱きストレスだと感じる人は、そのうち 6 割に上るといわれています。更に、特定の栄養成分を極端に 制限することで栄養の偏りを生じてしまう女性も多く存在しています。森永製菓では、こうしたストレスのスパイラルか ら解放された、ヘルシーで楽しい食習慣をご提案するため、大妻女子大学家政学部 食物学科の青江 誠一郎教授 監修による、食物繊維とたんぱく質が含まれたお菓子を 1 日 200Kcal を上限に、こまめに食べるという、『ヘルシース ナッキング』の考えに基づいた、バラエティに富んだ『ヘルシースナッキング』ブランド全 6 品を発売します。今後益々 需要の高まりが予測される、健康志向の働く女性をターゲットに新しい食習慣を提案し、新市場を創造していきます。

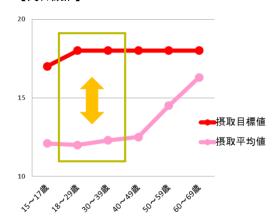
#### ■ヘルシースナッキングとは

モデルなどが美容と健康のために実践している新しい生活習慣です。食物繊維やたんぱく質が含まれたお菓子を こまめに食べることで、ドカ食いや極端な空腹を避けようとする考え方に基づいています。

#### ■※1 現代人に不足しがちな栄養素

厚生労働省「食事摂取基準(2015 年)、平成 26 年国民栄養調査」によると、食物繊維、たんぱく質の摂取平均値は、国の定める摂取目標値に届いていないことがわかります。『ヘルシースナッキング』ブランド商品で、20-30 代の平均不足量である、食物繊維約 5g、たんぱく質約 2.6gを目安に摂取できるよう配合しています。







#### ■※2 補食は1日 200kcal を上限に

農林水産省が出している「食事バランスガイド」では、一日に「何を」「どれだけ」食べたらいいのかを表現したコマの形と料理のイラストで表現しています。それによると、お菓子や嗜好飲料は、コマをまわす「ヒモ」として示され"楽しく適度に"と記載され、200Kcal がひとつの目安とされています。

#### ■森永製菓「ヘルシースナッキング」ブランドコンセプト

森永製菓の提案する「ヘルシースナッキング」商品は、3回の食事の合間、ちょっと空腹を感じた時に、手軽に食べやすく、健康で美しい生活のために欠かせない"たんぱく質""食物繊維"を含むように設計しています。

- ① 全商品に食物繊維 5g以上、たんぱく質 3~5g入り(1 袋あたり)
- ② 気軽に食べやすいワンバイト(ーロサイズ)&食べきり小袋パッケージ入り
- ③ 1 袋あたり85~200Kcalに設定。
- 4 素材感とヘルシー感あふれるデザイン
- ⑤ チョコレート、ビスケット、グミキャンディと、食べ飽きずに毎日の気分で選べるラインアップ。

### ■商品概要

|         | ヘルシースナッキング   | ヘルシースナッキング  | ヘルシースナッキング                                    | ヘルシースナッキング   |
|---------|--|---|---|--|
| 商品名     | <きなこと黒大豆の  | <アーモンドと黒大豆の   | <チョコチップ                                       | <香ばし胚芽の  |
|         | ミルクチョコ>  | ビターチョコ>   | ミニクッキー>                                       | ミニビスケット>   |
| 画像      | Healthy of Snacking  | Healthy 6 (snacking)                                | Healthy (Snacking)                            | Healthy 6 Snacking Will Health |
| 名称      |  |   |   |  |
| 内容量     | 30g  |   | 40g   | 39g  |
| 発売日     | 2017年1月24日(火)~   |   |   |  |
| 発売地区    | 全国CVSルート先行   |   |   |  |
| 品質      | ・大豆パフ、黒大豆がぎっしり詰まった噛み応え抜群なミルクチョコレートです。<br>・香ばしいきなこの味わいがクセになるおいしさです。 | ・大豆パフ、黒大豆、アーモンドがぎっしり<br>詰まった噛み応え抜群なビターチョコレート<br>です。 | ・食物繊維、たんぱく質がおいしく<br>摂れるチョコチップ入りココアクッキ<br>ーです。 | ・食物繊維、たんぱく質がおいしく摂れる香ばしい胚芽ビスケットです。<br>・プチプチした胚芽の食感を楽しめます。   |
| 栄養成分    | 食物繊維:5.5g<br>たんぱく質:5.1g  | 食物繊維 : 5.3g<br>たんぱく質 : 5.3g                         | 食物繊維:5.1g<br>たんぱく質:3.9g                       | 食物繊維:5.1g<br>たんぱく質:3.9g  |
| カロリー    | 144Kcal  | 145Kcal   | 185Kcal                                       | 179Kcal  |
| 参考小売価格  | 119 円(税別)/129 円(税込)  |   | 137 円(税別)/148 円(税込)                           |  |
| JAN コード | 4902888230714  | 4902888230707                                       | 4902888227714                                 | 4902888227721  |

| 商品名     | ヘルシースナッキング   | ヘルシースナッキング   |  |  |
|---------|--|--|--|--|
|         | <つぶつぶグレープグミ>   | <つぶつぶレモングミ>  |  |  |
| 画像      | Healthy 6 (snacking)   | Healthy 6 Snacking   |  |  |
| 名称      |  |  |  |  |
| 内容量     | 33g  |  |  |  |
| 発売日     | 2017年1月24日(火)~   |  |  |  |
| 発売地区    | 全国CVSルート先行   |  |  |  |
| 品質      | ・すりつぶしたグレープの果実を<br>ぎゅっと固めてキューブ状にし、<br>グミの中に閉じ込めました。<br>・心地よい弾力食感と噛むほど<br>に広がるグレープの味わいが楽<br>しめます。 | ・すりつぶしたレモンの果実をぎゅっと固めてキューブ状にし、グミの中に閉じ込めました。<br>・心地よい弾力食感と噛むほどに広がる爽やかなレモンの味わいが楽しめます。 |  |  |
| 栄養成分    | 食物繊維:5.6g<br>たんぱく質:3.1g  |  |  |  |
| カロリー    | 85Kcal   |  |  |  |
| 参考小売価格  | 128 円(税別)/138 円(税込)  |  |  |  |
| JAN ⊐─⊦ | 4902888227523  | 4902888227547  |  |  |

**■ご参考** 監修者プロフィール



1984 年千葉大学大学院園芸学研究科農芸化学専攻・修士課程修了。 同年雪印乳業株式会社入社・技術研究所勤務。1989 年千葉大学大学院 自然科学研究科博士課程修了。1995 年雪印乳業株式会社栄養科学研究 所勤務。2003 年大妻女子大学家政学部食物学科助教授。2007 年より同 大学家政学部教授。2016 年より同大学家政学部学部長。

肥満を原因とするメタボリックシンドロームの発症に及ぼす食事因子の研究を中心に取り組む。特に難消化性成分、乳成分、構造脂質、その他機能性成分が内臓の脂肪細胞の肥大化、アディポサイトカインの分泌などに及ぼす影響を動物実験を主体に研究を行う。また食餌応答性のよい肥満動物モデルの検討も併せて行う。近年では、食餌因子の研究にはどのような動物、飼料、評価法がよいかについても検討を行っている。