

2017年8月18日

『五穀』 + 黒ゴマ (セサミン14mg含有) + 豆乳で
カラダにイイこと雑穀おやつ
「五穀と黒ゴマの豆乳ラテ」

8月22日(火)より全国で発売

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、ナチュラル志向、健康志向の高い女性向けの和風デザートとして、五穀たっぷりのフリーズドライ「五穀と黒ゴマの豆乳ラテ」を8月22日(火)より新発売いたします。

普段から体にいいものを摂りたいという健康への志向が高まる中、雑穀市場も2016年見込みで206億円市場(2012年比で約125%)と伸長※し、意識して雑穀を摂取する人が増えています。こうした中、食物繊維をはじめ、日本人に不足しがちなビタミンやミネラル等の栄養素を豊富に含む雑穀に注目し、厳選した5種類の雑穀に黒ゴマと豆乳を加えた和風デザート「五穀と黒ゴマの豆乳ラテ」を開発いたしました。たっぷりの五穀の食感と黒ゴマの香ばしさと豆乳は食べごたえがあり、フリーズドライなので、お湯を注ぐだけで手軽に味わえる商品です。軽く持ち運びもしやすく、ランチ、おやつ、デザートと多様な食シーンに対応できます。

この秋は、カラダにうれしい雑穀に注目した新商品を発売することで新たな食シーンの喚起と市場を切り開いてまいります。



■商品特長

- ・厳選した5種類の五穀(押麦、もちきび、玄米パフ、黒米、黒大豆)に黒ゴマと豆乳を加えた和風デザートです。
- ・1袋当たり食物繊維が1.1g、セサミンが14mg含有されています。
- ・フリーズドライ商品です。

■商品概要

商品名	新商品 五穀と黒ゴマの豆乳ラテ	五穀とつぶあんのおしるこ
商品画像		
商品特長 (使用している 雑穀)	<ul style="list-style-type: none"> ・厳選した五穀(押麦、もちきび、玄米パフ、黒米、黒大豆)に黒ゴマと豆乳を加えた和風デザートです。 ・1袋当たり食物繊維が1.1g、セサミンが14mg含有されています。 ・フリーズドライ商品です。 	
	<p><玄米パフ>  香ばしい独特の風味が「甘酒」または「おしるこ」のやさしい甘さを引き立てます。</p>	
	<p><押し麦>  食物繊維が豊富で水溶性と食物繊維と不溶性食物繊維をバランスよく含有しています。歯ごたえがあり、満足感のある食感です。</p>	
	<p><もちきび>  卵のようなコクのある味わいともちもちの食感です。</p>	
	<p><黒米>  アントシアニンを多く含み、香りがよく自然の甘みがあります。</p>	
	<p><黒大豆>  大豆同様イソフラボンを含み、ポリフェノールも含まれます。</p>	<p><はと麦グリッツ>  満足感のある食感です。</p>
名称	乾燥雑穀加工食品	乾燥しるこ
内容量	1個	28g
希望小売価格	160円(税別)/173円(税込)	
発売日	8月22日(火)～	
発売地区	全国・全ルート	
ターゲット	20～50代のナチュラル志向、健康志向の高い女性	
JANコード	4902888552953	4902888551208