

2017年9月15日

# 特許技術<sup>※1</sup>で食物繊維をぎゅっと固めた 「糖質90%オフ<sup>※2</sup>のど飴」

## 9月26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、「飴」の主原料である砂糖や水飴を水溶性食物繊維に置き換える特許技術の発明により実現した「糖質90%オフのど飴」を、9月26日（火）より全国のスーパーで新発売いたします。



「糖質90%オフのど飴」は、乾燥などで「のど飴」を頻繁に食べるお客様に、糖質を気にすることなく召し上がってほしいという想いをきっかけに開発したハードキャンディです。

昨今の健康志向食品市場は拡大傾向にあり、糖質オフ・ゼロの商品へのお客様の関心は高まっています。こうした糖質に対する意識の高まりに対応し、森永製菓では「飴」の主原料である砂糖や水あめ、「ノンシュガー飴」の主原料である糖アルコールを、水溶性食物繊維に置き換える独自技術を発明しました。この特許技術により、「糖質90%オフのど飴」が誕生。糖質が気になるお客様でも気軽に「のど飴」をお召し上がりいただけます。また、同時に1粒でレタス1個分の食物繊維（2.5g）も摂取できます<sup>※3</sup>。

森永製菓では、ますます関心が高まると予測される健康志向食品市場において、未充足ニーズを発見し、引き続き新しい価値を提供してまいります。

### 【商品特長】

- 砂糖や水あめを水溶性食物繊維に置き換えた糖質90%オフの「のど飴」なので、糖質を気にされる方でも安心してお召し上がりいただけます。
- 1粒でレタス1個分の食物繊維（2.5g）が摂れます。
- ユーカリや甘草など21種類のハーブを配合した、すっきりした味のハードキャンディです。

※1：特許第6059843号

※2：「日本食品標準成分表2015」記載のドロップと比較

※3：「日本食品標準成分表2015」をもとに、レタス可食部を約220gとして算出。

## 【商品概要】

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 商品名    | 糖質 90%オフのど飴               |
| 商品画像   |                           |
| 名称     | キャンディ                     |
| 発売日    | 9月26日(火)～                 |
| 発売地区   | 全国/<br>コンビニエンスストア・レール売店除く |
| 内容量    | 64g                       |
| ターゲット  | 糖質が気になる「のど飴」ユーザー          |
| 参考小売価格 | 220円(税別) / 238円(税込)       |
| JANコード | 4902888227172             |

## 【ご参考】

- ・「ノンシュガーのど飴」と「シュガーレスのど飴」は「のど飴」市場の3割を占めます。
- ・「飴」の主原料が砂糖、水あめであるのに対し、「ノンシュガー飴」や「シュガーレス飴」は砂糖や水あめの代わりに糖アルコールが主原料として使われています。糖アルコールは糖質に分類されます。

### ◆イメージ図 (当社作成)

