

2022年2月21日

“脂質にこだわる新習慣”はじめてみませんか？

脂質マネジメントチョコレート

「MCTスタイル<バイクドショコラ>」

3月1日（火）新発売

～フリーアナウンサー川田裕美さんによる商品紹介 WEB 動画も配信～

森永製菓株式会社（東京都港区芝 代表取締役社長・太田 栄二郎）は、MCT オイルを配合した脂質マネジメントチョコレート「MCTスタイル<バイクドショコラ>」を2022年3月1日（火）より新発売いたします。

■開発背景

・新型コロナウイルス感染症拡大によって健康意識が変化する中で、体脂肪を気にする人は多く、食生活の改善意向も高いことが分かりました。そのような中で脂質に対する考え方が変化し、“良質な脂質”と言われている MCT オイルは、2020 年度の市場規模が前年比 203%※とコロナ以降急速に拡大しています。そこで、チョコレートに使用している油脂の一部を MCT オイルに置き換え、脂質の“質”にこだわった新しいチョコレートを開発しました。普段のおやつなどで、脂質にこだわるという新しい選択肢をご提案してまいります。

・MCT オイルは溶けやすくチョコへの加工が難しい素材ですが、当社のバイクド技術によりチョコレートに MCT オイルを高い割合で配合することが可能になりました。

■商品特長

・MCT オイルを使用、脂質の“質”にこだわったウェルネスチョコレート。

1 箱あたり MCT オイル 4.9g 配合。

・バイクド技術により外側サクサク・内側なめらかな二重食感が楽しめます。



■WEB動画

フリーアナウンサー川田裕美さんによる「MCTスタイル速報ニュース」動画を公開。「MCTスタイル<バイクドショコラ>」の特長を楽しく分かりやすくご紹介します。

・公開日時：2月28日（月）11時より、ブランドサイトにて公開

・URL <https://www.morinaga.co.jp/mct-style/>



※日清オイログループ株式会社調べ

■ MCTとは



MCTとは、中鎖脂肪酸(Medium Chain Triglyceride)のことで、ココナッツやパームフルーツなどヤシ科植物の種子に含まれる植物成分です。一般的な食用油に含まれる長鎖脂肪酸(Long Chain Triglyceride)などと比べて短時間でエネルギーになることが特長です。

■ 商品概要

商品名	MCTスタイル<バイクドショコラ>
商品画像	
名称	準チョコレート
内容量	46g (標準12粒)
参考小売価格	200円 (税別) / 216円 (税込)
発売日	2022年3月1日 (火)
発売地区	全国/全ルート
ターゲット	チョコレートの脂質が気になる方
JANコード	4902888252846