

2022年12月5日

**MCT（中鎖脂肪酸）が体脂肪を減らす！ <BMIが高めの方に>**  
**【機能性表示食品】「MCTスタイル<とろけるショコラ>」**  
**12月6日（火）発売**

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、新たな機能性表示食品として、MCT（中鎖脂肪酸）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<とろけるショコラ>」を12月6日にコンビニエンスストア・駅売店限定で発売します。MCTオイル入りの、手につきにくく口どけの良い食感の無垢チョコレートで、手軽に食べやすいパウチ袋入りです。

本商品に含まれる中鎖脂肪酸（オクタン酸、デカン酸）は、BMIが高めの方のウエスト周囲径の減少、体脂肪や内臓脂肪を減らすことが報告されています。

■ 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、MCTオイルは、2021年度の市場規模がコロナ以前の2019年度と比較して、201%※と急速に拡大しています。そこで、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ビスケットやチョコレートを開発しました。

※日清オイリオグループ株式会社調べ



## ■商品特長

### 「MCTスタイル<とろけるショコラ>」

- ・MCTオイル入りの、手につきにくく、口どけの良い食感の無垢チョコレート。手軽に食べやすいパウチ袋の形態。
- ・脂質の“質”にこだわったウェルネスチョコレート。
- ・1袋（40g）あたり、中鎖脂肪酸 1.6g（オクタン酸 1.2g、デカン酸 0.4g）含有。

## ■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。

## ■届出内容

### 「MCTスタイル<とろけるショコラ>」

届出表示：本品には中鎖脂肪酸（オクタン酸、デカン酸）が含まれます。中鎖脂肪酸（オクタン酸、デカン酸）はBMIが高めの方のウエスト周囲径の減少、体脂肪や内臓脂肪を減らすことが報告されています。BMIが高めでおなかの脂肪が気になる方に適した食品です。

機能性関与成分：中鎖脂肪酸1.6g（オクタン酸1.2g、デカン酸0.4g）／1袋（40g）あたり

届出番号：H151

一日摂取目安量：1袋（40g）

・届出詳細内容：消費者庁HPを参照ください。

## ■機能性表示食品とは

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官に届け出られたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。（消費者庁HPより）

※食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

※本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

## ■商品概要

商品名	MCTスタイル<とろけるショコラ>
名称	準チョコレート
内容量	40g
参考小売価格	165円（税別）／178円（税込）
発売日	2022年12月6日（火）
発売地区	全国／コンビニエンスストア・駅売店限定
ターゲット	チョコレートの脂質が気になる方
JANコード	4902888256752