

2018年2月

**特製オーブンで焼き上げたこんがり焼き目の手作り風プリン
 豆乳を使用することで、カロリー、糖質を控えめにしました。**

「やさしさ仕立ての焼プリン」

3月20日(火)、全国・コンビニエンスストア先行発売

4月3日(火)、全国・その他チャネルで発売

森永乳業は、「やさしさ仕立ての焼プリン」を3月20日(火)より全国のコンビニエンスストアで先行発売し、4月3日(火)より、全国・その他チャネルで発売いたします。

近年、デザート市場(コンビニスイーツやデパ地下スイーツ除く)は、コンビニスイーツ、デパ地下スイーツ、アイスクリームなどの影響を受けて、横ばいから微減での推移が続いています。

当社の調査において*、デザートを食べる時間帯や購入減少の理由を聞いたところ、食べる時間帯としては、3時のおやつ時よりも、“夕食後”、“風呂上り”などの夜に食べる人が多いこと、購入減少理由としては、「太ると感じるようになった」、「カロリーが気になる」という理由が上位に挙がりました。

*当社調べ 2017年3月 n=1,447

「やさしさ仕立ての焼プリン」は、卵、乳製品、砂糖などに加えて、豆乳を使用することで、カロリー28%カット、糖質を36%カット(同量の「森永の焼プリン」比)し、カロリーは67kcal、糖質は8.0gと控えめです。製法においては、30メートル以上の遠赤外線オーブンでじっくり焼き上げることで、卵の自然な力だけでプリンが固まり、表面にはこんがりとした焼き目ができ、香ばしい風味が食欲をそそります。

夕食後や風呂上りのデザートにもぴったりな「やさしさ仕立ての焼プリン」で、カロリーや糖質を気にせず、夜のスイーツタイムをお楽しみください。



1. 商品特長

- ① 原料の一部に豆乳を使用することで、カロリー28%カット、糖質を 36%カット(同量の「森永の焼プリン」比)し、カロリーは 67kcal、糖質は 8.0g と控えめです。
- ② 遠赤外線オーブンでじっくりと焼き上げて作ったこんがり焼き目が香ばしい焼プリンです。
- ③ 卵をたっぷり使用し、30 メートル以上の遠赤外線オーブンでじっくり焼き上げることで、卵の自然な力のみで固まり、やさしい食感、味わいのプリンに仕上げています。
- ④ 甘みがありながらもほろ苦いカラメルソースが、カスタードプリンの味わいを引き立てます。
- ⑤ カロリー、糖質が控えめなので、夕食後や風呂上りなど夜に召し上がっていただくのにぴったりです。

2. 商品概要

① 商品名	やさしさ仕立ての焼プリン
② 種類別	生菓子
③ 包装形態	プラカップ、フィルムフタ
④ 内容量	70g
⑤ カロリー	67kcal
⑥ 保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦ 賞味期限	18 日間
⑧ 主要ターゲット	20～40 代男女
⑨ 主要売場	量販店、CVS、一般小売店
⑩ 希望小売価格	100 円(税別)
⑪ 発売日・地区	3 月 20 日(火)全国・CVS、4 月 3 日(火)全国・その他チャネル
⑫ JAN コード	4983 7537

以上