

2014年2月

タニタ食堂®の栄養士と共同開発
人工甘味料不使用！100kcal でもコクのある味わい
「タニタ食堂®の 100kcal デザート あずきミルクプリン」
3月4日(火)より新発売

「タニタ食堂®の 100kcal デザート カスタードプリン」も
3月3日週より順次パッケージリニューアル

森永乳業株式会社(本社:東京都港区、社長:宮原道夫)は、株式会社タニタ(本社:東京都板橋区、社長:谷田千里)とコラボレーションしたプリン「タニタ食堂®の 100kcal デザート あずきミルクプリン」を3月4日(火)より全国にて新発売いたします。また、「タニタ食堂®の 100kcal デザート カスタードプリン」を、3月3日週より順次、リニューアル発売いたします。

近年の健康意識の高まりにより、食品業界でもカロリーや脂肪を抑えた「ライト」型商品が根強い人気を集めています。デザートについては、特に女性を中心に低カロリーの要素が求められているものの“おいしさ”との両立を図るのが難しいカテゴリであり、「ライト」型商品は、おいしくない、コクがない、といったイメージが定着しておりました。この従来のイメージを払拭すべく、レシピ本「体脂肪計タニタの社員食堂」がベストセラーとなった株式会社タニタにご協力いただき、2011年3月より、“おいしさ”と“満足感”を実現した「タニタ食堂®の 100kcal デザート」を発売し、ご好評いただいております。

1個当たり100kcalながら、おいしさと満足感にこだわった「タニタ食堂®の 100kcal デザート あずきミルクプリン」をぜひ、お試しください。



1.タニタ食堂®の 100kcal デザートシリーズ商品特長

タニタのアドバイス



森永乳業の商品設計

- ・ 人工甘味料は使わず自然な甘さに
- ・ カロリーは、計算しやすい数値に
- ・ 味にアクセントをつける食材の使用を

- ・ 人工甘味料を使用せず、素材の味を活かす
- ・ 脂肪分を抑え、100kcal を実現
- ・ 使用素材を工夫し、満足感を高める

- ① 健康計測機器メーカー・タニタに監修いただき、100kcal ながらも『おいしさ』と『満足感』を実現したプリンです。
- ② 脂肪分を抑えることで、通常プリンの3～5割※のカロリーをカットした100kcal(1個85gあたり)に仕上げました。(※当社従来プリン比)
- ③ 人工甘味料は使用せず、素材の味を活かした“自然な甘さ”に仕上げています。

<タニタ食堂®の 100kcal デザート あずきミルクプリン>

- ・ 練乳を加えたミルクプリンに風味のよい北海道産小豆ソースを合わせました。
- ・ 6月頃までの期間限定商品です。

2.商品概要

① 商品名	タニタ食堂®の 100kcal デザート あずきミルクプリン	タニタ食堂®の 100kcal デザート カスタードプリン
② 種類別	生菓子	
③ 包装形態	紙スリーブ、プラカップ、アルミフタ	
④ 内容量	85g	
⑤ カロリー	100kcal	
⑥ 保存方法	要冷蔵 10℃以下	
⑦ 賞味期限	70 日間	
⑧ 主要ターゲット	20～40 代女性、シニア男女	
⑨ 主要売場	量販店、CVS、一般小売店	
⑩ 希望小売価格	120 円(税別)	
⑪ 発売日・地区	3月4日(火)・全国	3月3日週順次・全国
⑫ JANコード	49402720 108669	49402720 093446

【株式会社 タニタについて】

健康計測機器の製造・販売を手掛けるリーディングカンパニー。社員食堂のメニューをまとめたレシピ本「体脂肪計タニタの社員食堂」「続・体脂肪計タニタの社員食堂」「丸の内タニタ食堂」(大和書房刊)は累計発行部数532万部を突破(2014年2月12日現在)。2012年1月には東京・丸の内内に「丸の内タニタ食堂」をオープン。これらのタニタの「社員食堂」を起点とするビジネス展開で日本マーケティング協会の選出した「第4回日本マーケティング大賞」を受賞している。

※「タニタ食堂・タニタ社員食堂」は株式会社タニタの登録商標です。

以上