

2015年6月

タニタ食堂®の管理栄養士が監修
牛乳で仕上げたパンナコッタにシチリア産レモンを使用したソースを合わせた
**「タニタ食堂®の 100kcal デザート
パンナコッタ シチリアレモンソース」**
6月9日(火)より全国にて新発売

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デザート「タニタ食堂®の 100kcal デザート パンナコッタ シチリアレモンソース」を6月9日(火)より全国にて新発売いたします。

「タニタ食堂®の 100kcal デザート」シリーズは、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月より発売しております。

当シリーズは、発売以降、1個当たり100kcalながら“おいしさ”と“満足感”を得られる点、また1個当たり100kcalであることで罪悪感を抱くことなくお召しあがりいただける点について、多くのお客さまからご支持をいただいております。

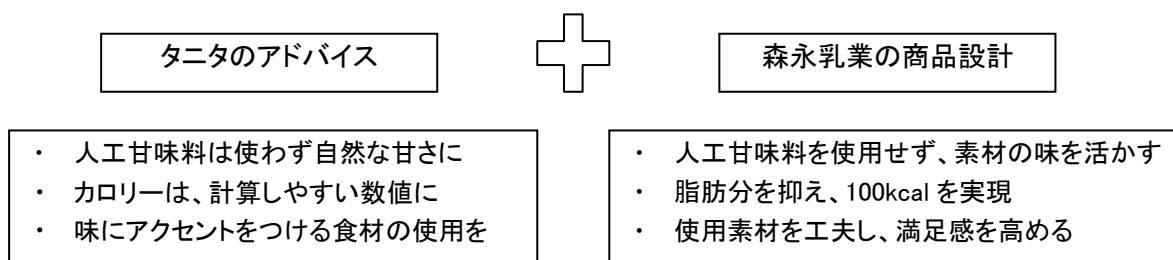
新規のお客さまのトライアルを獲得しつつ、既存のお客さまのリピーターをも得られている点が、当シリーズの特長です。

1個当たり100kcalながら、人工甘味料を使用せず素材の味を活かし“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 パンナコッタ シチリアレモンソース」をぜひ、お試しください。



1. 商品特長

<タニタ食堂®の 100kcal デザート シリーズ>



- 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当たり)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 パンナコッタ シチリアレモンソース>

- ① 生クリーム代わりに牛乳を使用してカロリーをおさえた、やさしい味わいのパンナコッタに、シチリア産レモンとはちみつで仕上げた甘酸っぱいソースを合わせました。
- ② 8月下旬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 パンナコッタ シチリアレモンソース
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	6 月 9 日(火)・全国
⑫ JAN コード	4902720 118439

【株式会社タニタについて】

ハードからソフトまで広範な健康サービスを展開する総合企業。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(2015 年 5 月 26 日現在)。2012 年1月には東京・丸の内には「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