

2013年2月

タニタ社員食堂®の栄養士と共同開発  
春にぴったり！爽やかな味わいのチーズプリンが登場  
「タニタ食堂®の 100kcalデザート チーズプリン」  
3月12日(火)より新発売

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プリン「タニタ食堂®の 100kcalデザート チーズプリン」を3月12日(火)より全国にて新発売いたします。

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」型商品が増加しています。デザートについても特に女性を中心にカロリー摂取への罪悪感が存在するものの、「美味しさ」との両立を図るのが難しいカテゴリーであり、「ライト」型商品は、「美味しくない」「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、『美味しさ』と『満足感』を実現したデザート「タニタ食堂®の 100kcalデザート」を開発し、2011年3月より発売しております。

「100kcalとは思えない美味しさと食べ応え」でお客さまからご好評いただいております、年商10億円がヒットと言われるプリン市場の中、発売初年度で売上げ10億円を達成いたしました。これは、当初販売計画比約2倍と計画を大幅に上回るものです。



## 1.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
- ・ 乳原料を調整し、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『美味しさ』と『満足感』を実現したプリンです。
- ② 乳脂肪分、無脂肪固形分を調整することで、通常プリンの3～5割※のカロリーを抑えた100kcal(1個85gあたり)に仕上げました。
- 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。

(※当社従来プリン比)

### <タニタ食堂の100kcalデザート チーズプリン>

- ・ 爽やかなチーズプリンにマンゴーソースをあわせました。
- ・ マンゴーソースにはオレンジペーストを加え、チーズと相性のよい味わいに仕上げました。
- ・ 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 チーズプリン
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12日(火)・全国
⑫ JANコード	4902720 103305

### 【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、体組成計の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」(大和書房刊)は累計発行部数488万部を突破(2013年2月14日現在)。2012年1月には東京・丸の内には「丸の内タニタ食堂」をオープンし、ますます事業展開のフィールドを広げている。

※「タニタ食堂・タニタ社員食堂」はタニタの登録商標です。

以上