

2014年6月

タニタ食堂®の栄養士と共同開発  
人工甘味料不使用！まろやかでコクのある味わい  
「タニタ食堂®の 100kcal デザート パンナコッタ」  
6月24日(火)より新発売

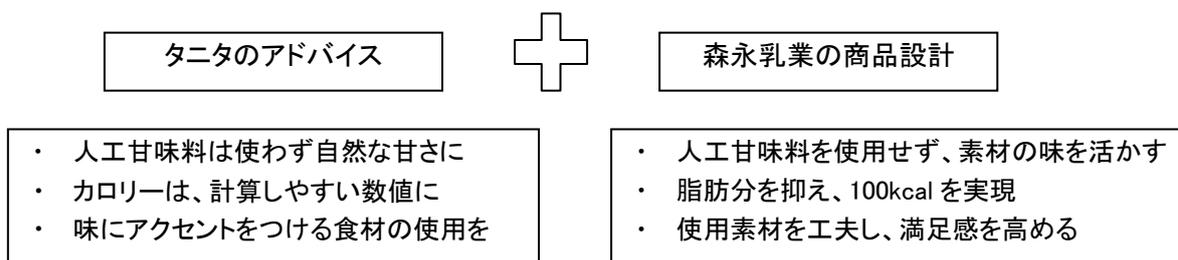
森永乳業株式会社(本社:東京都港区、社長:宮原道夫)は、株式会社タニタ(本社:東京都板橋区、社長:谷田千里)とコラボレーションしたプリン「タニタ食堂®の 100kcal デザート パンナコッタ」を6月24日(火)より全国にて新発売いたします。

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ーであり、「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、大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 パンナコッタ」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  
 1. タニタ食堂®の 100kcal デザートシリーズ商品特長



- 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 パンナコッタ>

- ・ まるやかな味わいのパンナコッタに、甘酸っぱいストロベリーとラズベリーのソースがアクセントになっています。
- ・ パンナコッタは生クリーム代わりに牛乳を使用することで脂肪分を抑えました。
- ・ 9 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 パンナコッタ
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 24 日(火)・全国
⑫ JAN コード	4902720 110136

【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 6 月 3 日現在)。2012 年1月には東京・丸の内「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