

2018 年 2 月

「タニタ食堂®監修のデザート」シリーズ
レモン香るチーズケーキに 3 種の柑橘ソースを組み合わせた
柑橘類の爽やかな香りがふんだんに楽しめるデザート
**「タニタ食堂®監修のデザート
レモンチーズケーキ 3 種の柑橘ソース」**

3 月 6 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®監修のデザート レモンチーズケーキ 3 種の柑橘ソース」を 3 月 6 日(火)より、全国にて発売いたします。

「タニタ食堂®監修のデザート」シリーズは、レシピ本「体脂肪計タニタの社員食堂」(大和書房刊)がベストセラーとなった株式会社タニタの監修による商品で、2011 年 3 月より販売しております。

当シリーズは、“おいしさ”と“満足感”を得られる点、また、カロリーを抑えてい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で、多くのお客さまから支持されてまいりました。これからも、“素材のおいしさ”と“ヘルシーさ”を両立したスイーツをお客さまにご提案してまいります。

新商品「タニタ食堂®監修のデザート レモンチーズケーキ 3 種の柑橘ソース」はクリーミーで爽やかな風味のレモンチーズケーキプリンに色鮮やかな 3 種の柑橘ソースを組み合わせたデザートです。

素材にこだわった柑橘ソースには、丸搾りオレンジ果汁、手摘み完熟レッドグレープフルーツ果汁、地中海産丸搾りレモン果汁をブレンドしています。3 種の柑橘の甘み、酸味、苦味がギュッと詰まったフルーティーなソースとクリーミーで爽やかなレモンチーズケーキプリンの絶妙な組み合わせをお楽しみいただけます。

また、2018 年 3 月に「タニタ食堂®監修のデザート」シリーズ(個食タイプ)は、素材のイラストを大きくあしらひ、素材本来のおいしさを強調したパッケージにリニューアルいたします。

カロリーは気になるけれども、デザートを召しあがりたい方は、ぜひ、「タニタ食堂®監修のデザート レモンチーズケーキ 3 種の柑橘ソース」をお試ください。



1. 商品特長

<タニタ食堂®監修のデザート シリーズ>

タニタの監修

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



森永乳業の商品設計

- ・ 人工甘味料を使わず、“素材”の味を生かす
- ・ 脂肪分を抑え、低カロリーを実現
- ・ 使用素材を工夫し、満足感を高める

- ① 健康総合企業のタニタが監修し、素材やおいしさにこだわり、カロリーを抑えながらも、“満足感”を得られやすくしたデザートです。
- ② 使用する素材を工夫することで、カロリーを抑えています。(※当社従来プリン比)
- ③ 人工甘味料は使用せず、素材の味わいを活かした“自然な甘さ”に仕上げています。

<タニタ食堂®監修のデザート レモンチーズケーキ 3種の柑橘ソース>

- ① レモンチーズケーキプリンに、色鮮やかな3種の柑橘ソースを組み合わせています。フルーティーなソースとクリーミーで爽やかなレモンチーズケーキプリンとの組み合わせが絶妙です。
- ② 柑橘ソースには、丸搾りオレンジ果汁、手摘み完熟レッドグレープフルーツ果汁、地中海産丸搾りレモン果汁をブレンドし、3種の柑橘の甘味、酸味、苦味、ががギュッと詰まったフルーティーな風味のソースに仕上げています。
- ③ 2018年6月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®監修のデザート レモンチーズケーキ 3種の柑橘ソース
② 種類別	生菓子
③ 包装形態	紙スリーブ、プラカップ、アルミ蓋
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	90 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 6 日(火)・全国
⑫ JAN コード	4902720 132916

<商品ラインナップ>

① リニューアル



② NEW



③



④



- ①タニタ食堂®監修のデザート カスタードプリン/②タニタ食堂®監修のデザート レモンチーズケーキ 3種の柑橘ソース

*希望小売価格(税別):120 円

- ③タニタ食堂®監修のアジアンデザート 杏仁豆腐 3P/④タニタ食堂®監修のアジアンデザート マンゴプリン 3P

*希望小売価格(税別):220 円

参 考

【一般社団法人日本生活習慣病予防協会への加盟】

生活習慣病予防の一次予防を中心に、診断・治療・リハビリテーションに関する知識啓発の普及、生活習慣病に関する調査研究を行うことにより、国民の健康の増進に付与することを目的として 2000 年に設立。

弊社は、生活習慣病に関心の高いお客さまに、「タニタ食堂[®]監修のデザート シリーズ」をはじめとした健康系デザート普及・認知を図る活動の一環として 2017 年 1 月に加盟いたしました。

【株式会社タニタについて】

「健康をつくる」さまざまな商品、サービス、ソリューションを提供する健康総合企業。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」シリーズ(大和書房刊)は、累計発行部数 542 万部を超えるベストセラーとなった(2018 年 2 月現在)。2012 年 1 月には東京・丸の内に「丸の内タニタ食堂」をオープンし、現在は全国に「タニタ食堂」を展開している。

※「タニタ食堂」は株式会社タニタの登録商標です。

以上