

おいしさ与健康



江崎グリコ株式会社

食事にアイスにお菓子まで！  
冷凍食品「糖質オフキッチン<和風カレーうどん>」  
アイス「カロリーコントロールアイススイーツ」  
菓子「糖質オフキッチンライススナック」  
高まる健康ニーズを取り込む”糖質オフ”商品を新発売

<概要>

江崎グリコ株式会社は、おいしく食べて糖質オフを実現する新商品を冷凍食品、アイス、菓子のカテゴリーから新発売いたします。

2015年9月1日(火)からは本格的なおいしさで糖質30%オフ※1を実現した『糖質オフキッチン 野菜たっぷり麺<和風カレーうどん>』を新発売します。小麦粉を食物繊維等に置き換えるグリコ独自の製麺技術により、糖質量を抑えながらもおいしく食べごたえのある麺を実現しました。スパイスの香りとだしの旨みが食欲をそそる和風カレー味です。

また9月28日(月)から、80kcalと糖質40%オフ※2を実現した『カロリーコントロールアイススイーツ<苺のレアチーズケーキ味>』、『同商品<ガトーショコラ味>』の2味を新発売します。気持ちも盛り上がる華やかな見た目とケーキのような味わいが特長です。

更にグリコとして初めて菓子のカテゴリーで糖質オフ商品を発売します。関東地区限定で9月29日(火)に新発売する『糖質オフキッチンライススナック』はお米と食物繊維で作った生地を、香ばしくフライしたライススナックです。<牛>、<じゃこ>、<のり>の3味展開で、夕食前の間食やお酒のおつまみにピッタリです。

糖質オフには興味があるものの主食やお菓子、スイーツを諦められない方にぜひお試しください。

江崎グリコは、新たな健康スタイルを提案する商品を継続して開発し、これからも健康志向のお客様のニーズに応じてまいります。

※1「日本食品標準成分表2010」干しうどんゆでと比較、※2「日本食品標準成分表2010」ラクトアイス(普通脂肪)と比較



画像：(左)『糖質オフキッチン<和風カレーうどん>』  
(中)『カロリーコントロールアイススイーツ<苺のレアチーズケーキ味>』  
(右)『糖質オフキッチンライススナック<牛>』

(1) 『糖質オフキッチン』

『糖質オフキッチン』は、今年3月にグリコ初の冷凍食品として新発売し、糖質制限や糖質コントロール、低糖質食、ローカーボダイエットに関心のある方から「糖質オフとは思えないくらい味がしっかりしている」等、ご好評をいただいています。

そしてこのたび、ラーメン、パスタに続いて秋冬に需要が高まる“うどん”タイプを新発売します。カレールウを手掛けているグリコならではの『糖質オフキッチン 野菜たっぷり麺<和風カレーうどん>』のおいしさをぜひお試しください。

全国のスーパーマーケット・コンビニエンスストアの冷凍食品売り場の他、グリコネットショップでもご購入いただけます。

グリコネットショップURL：<http://shop.glico.co.jp/>

■発売日：2015年9月1日（火）・全国

■製品概要

糖質オフキッチン				
製品名	野菜たっぷり麺 ＜和風カレー うどん＞	野菜たっぷり麺 ＜旨辛ごま味＞	野菜たっぷり麺 ＜醤油とんこつ味＞	＜しっかり煮込んだ ボロネーゼ＞
画像				
内容量	330g	280g	280g	250g
糖質量	29.4g	28.1g	27.0g	32.2g
カロリー	286kcal	281kcal	280kcal	279kcal
価格	オープン価格			
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トウモロコシ由来の食物繊維素材を使用することで麺に含まれる糖質の30%オフ※3を実現しました</li> <li>・1食分の糖質量は40g以下、カロリーは300kcal以下です</li> <li>・食物繊維とたんぱく質がしっかり摂取できます</li> <li>・具とスープが付いていて、簡単に調理できます</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かつおの風味が決め手の和風カレーうどんです</li> <li>・スパイスの香りとダシの旨みが食欲をそそります</li> <li>・6種類の野菜が入っています</li> <li>・うどんはツルッと食べられる平打ち麺です</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スープは、豆板醬と香辛料で仕上げピリ辛のおいしさです</li> <li>・粒の細かい練りごまを使い、しっかりとしたコクと辛みの奥の甘みを実現しました</li> <li>・最新の製麺技術を導入し、コシをアップさせています</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・香味油で仕上げた醤油とんこつスープです</li> <li>・2種類のとんこつエキスを使い、コクのある味わいに仕上げました</li> <li>・最新の製麺技術を導入し、コシをアップさせています。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・赤ワインソースで仕上げたボロネーゼです</li> <li>・挽肉に合わさる野菜の旨みがソースのコクを引き出します</li> <li>・最新の製麺技術を導入し、厚みを増してモチモチ感をアップしました</li> <li>・電子レンジでの調理専用です</li> </ul>
対象層	健康に気を配る30～60代女性			

※3 「野菜たっぷり麺<和風カレーうどん>」は「日本食品標準成分表2010」干しうどんゆでと比較

「野菜たっぷり麺<旨辛ごま味>」・「野菜たっぷり麺<醤油とんこつ味>」は「日本食品標準成分表2010」中華めんゆでと比較

＜しっかり煮込んだボロネーゼ＞は、「日本食品標準成分表2010」マカロニ・スパゲティゆでと比較

(2) 『カロリーコントロールアイススイーツ』

『カロリーコントロールアイス』は、東京医科大学八王子医療センター栄養管理科の管理栄養士とグリコが共同開発した80kcalのアイスです。2003年6月の発売以来、“カロリーが気になるけどおいしいアイスを楽しみたい”というお客様のニーズにお応えし続け、根強いご支持をいただいております。

砂糖を一切使わず、低カロリー甘味料の使用により1個80kcalにカロリーを抑え、豆腐や食物繊維を配合することでコクやなめらかさを出すなどの工夫をしています。

ミルクの風味とコクを出す独自の脂肪酸調合技術と甘味料の配合改良により、アイス本来のおいしさはそのままに、糖質オフを実現しました。

そして今回その『カロリーコントロールアイス』シリーズから、ケーキのような味わいが楽しめるデザートカップアイス『カロリーコントロールアイススイーツ』を新発売いたします。味はもちろん、華やかな見た目も満足感を高めます。

■発売日・地区 : 2015年9月28日(月)・全国

■製品概要

製品名	カロリーコントロールアイススイーツ	
	<苺のレアチーズケーキ味>	<ガトーショコラ味>
パッケージ		
内容量	135ml	
価格	オープン価格	
種類別	ラクトアイス	
製品特長	<p><b>●ケーキのような味わいが楽しめるデザートカップアイス「スイーツシリーズ」新登場</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・糖質40%オフ※4を実現しました</li> <li>・食物繊維と豆腐を使用、食物繊維は1個当たり9g以上含まれています。</li> <li>・&lt;苺のレアチーズケーキ味&gt;は、クリームチーズアイスと苺ソースの組み合わせに、バニラクランチをトッピングしました</li> <li>・&lt;ガトーショコラ味&gt;は、チョコアイスとチョコソースの組み合わせに、チョコクランチをトッピングしました</li> </ul> <p><b>●1個80kcalの『カロリーコントロールアイス』シリーズ共通コンセプト</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・管理栄養士と共同開発した1個あたり80kcal(通常アイスと比べ約半分のカロリー※5)のアイスです</li> <li>・砂糖は使用せず、カロリーの低い甘味料をバランスよく使用しています</li> <li>・食物繊維を豊富に含んでいます(1個あたりスイーツタイプは9g以上、カップタイプとモナカタイプは6g以上)</li> <li>・豆腐を使用し、カロリーを抑えながらなめらかさを出しています</li> <li>・糖質への関心の高まりに合わせ、糖質オフ配合にしています</li> </ul>	
対象層	大好きなアイスは我慢せずに食べたいがカロリーや糖質が気になる方	

※4・5「日本食品標準成分表2010」ラクトアイス(普通脂肪)と比較



『カロリーコントロールアイス』シリーズは、根強い人気のカップアイスと食べごたえのあるモナカアイスもあります。

■ 製品概要 『カロリーコントロールアイス』カップアイス

製品名	カロリーコントロールアイス		
	<バニラ>	<バニラ&チョコランチ>	<ラムレーズン>
パッケージ			
内容量	110ml		
価格	オープン価格		
種類別	ラクトアイス		
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・糖質50%オフ※6を実現しました</li> <li>・食物繊維と豆腐を使用、食物繊維は1個当たり6g以上含まれています</li> <li>・&lt;バニラ&gt;は、生クリームが加わって、さらにまろやかな味わいになりました</li> <li>・&lt;バニラ&amp;チョコランチ&gt;は、ランチの量もサイズもアップして食べごたえを強化しました</li> <li>・&lt;ラムレーズン&gt;は、オールドジャマイカラムの芳醇な味わいです</li> </ul>		

※6 「日本食品標準成分表2010」ラクトアイス（普通脂肪）と比較

■ 『カロリーコントロールアイス』モナカアイス

製品名	カロリーコントロールアイス		
	<いちごモナカ>	<抹茶あずきモナカ>	<チョコモナカ>
パッケージ			
内容量	82ml		
価格	オープン価格		
種類別	ラクトアイス		
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・糖質40%オフ※7を実現しました</li> <li>・食物繊維と豆腐を使用、食物繊維は1個当たり6g以上含まれています</li> <li>・&lt;いちごモナカ&gt;は、甘酸っぱいいちご果肉が加わって、さらにフルーティーな味わいです</li> <li>・&lt;抹茶あずきモナカ&gt;は、宇治抹茶仕立ての抹茶アイスとあずき、ミルクソースをおいしく組み合わせました</li> <li>・&lt;チョコモナカ&gt;は、ザクザクしたチョコランチとパリパリしたチョコの食感が楽しめます</li> </ul>		

※7 当社製品比

(3) 糖質オフキッチンライススナック

グリコとして初めて菓子カテゴリーで糖質オフ商品を9月29日(火)関東地区限定で発売します。それがこの『糖質オフキッチンライススナック』です。糖質は気になるものの、スナックが食べたい方におすすめです。

■発売日・地区 : 2015年9月29日(火)・関東地区限定

■製品概要

製品名	糖質オフキッチンライススナック		
	牛	じゃこ	のり
画像			
内容量	40g		
価格	オープン価格		
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お米と食物繊維で作った生地を、香ばしくフライしたライススナックです</li> <li>・糖質の一部を食物繊維へ置き換えることで、糖質30%オフ※8を実現しました</li> <li>・素材の味をしっかりと楽しめる&lt;牛&gt;、&lt;じゃこ&gt;、&lt;のり&gt;の3味展開です</li> <li>・夕食前の間食やお酒のおつまみにピッタリです</li> </ul>		
対象層	健康意識の高いスナックユーザー		

※8 「日本食品標準成分表2010」米菓・揚げせんべいと比較

以上