

毎日食べるものをおいしく健康に おいしさと適正糖質^{※1}を両立する「SUNAO」ブランドから リゾット2味が新登場！

10月27日(火)よりオンライン限定発売

江崎グリコ株式会社は、おいしさと適正糖質^{※1}を両立するブランド「SUNAO(スナオ)」からリゾット＜2種のチーズ＆きのこリゾット＞＜完熟トマトリゾット＞2味の新商品をグリコ公式通販サイト「グリコダイレクトショップ」(<https://www.glico-direct.jp>)および 総合オンラインストア Amazon.co.jp 限定で、10月27日(火)より新発売いたします。

からだに気を配りながら、100%食べることを楽しめる、からだにやさしいおいしさを作りたい。「SUNAO」ブランドは、そんな思いから生まれました。2017年2月にアイスシリーズから発売を開始し、現在はビスケット・プリンにも分野を広げて展開し、お客様より大変ご好評をいただいております。今回、日々食べる食事の積み重ねが健康に大きな影響を与えるという考え方から、適正糖質^{※1}の範囲に設定したリゾットを開発しました。昨今、食事に対するお客様の健康意識が高まる一方、時間がない中で準備が手間だと感じるといったお客様の声を反映し、手軽に1食分を食べることが出来るように仕上げています。リゾットのお米の一部を国産大麦に置き換えることで、食べごたえはキープし、1食当たりの糖質量を28g以下に抑えているのが特長です。また食物繊維をたっぷり使用し、食べることが大好きだけど糖質が気になるお客様にも満足してお召し上がりいただける商品となっております。

当社は、これからも総合食品メーカーとして、お客様の健康を実現する商品ラインアップを展開してまいります。

※1 「食・楽・健康協会」が提唱する「ロカボ®」の考え方方にのっとり、商品の糖質量を食事においては20~40g、間食は10g以下に抑えています。



画像:「SUNAO」リゾット新商品 2品
左から<2種のチーズ&きのこリゾット><完熟トマトリゾット>

「SUNAO」ブランドサイト URL: <http://cp.glico.jp/sunao/>

■ 「SUNAO」リゾット 商品概要

商品名	SUNAO <2種のチーズ &きのこリゾット>	SUNAO <完熟トマトリゾット>
パッケージ	NEW 	NEW 
糖質量	27.1g	28.0g
内容量	220g	
希望小売価格(税別)	380円	
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・リゾットのお米の一部を国産大麦に置き換えることで、食べごたえはキープしながらも 1 食当たりの糖質量 28g 以下に抑えています。 ・食物繊維たっぷり。 ・「化学調味料」「着色料」「増粘剤」「香料」不使用。 ・<2種のチーズ &きのこリゾット>は、カマンベールとchedar の 2種のチーズを使用した、チーズの風味がしっかりと楽しめるリゾット。 ・<完熟トマトリゾット>は、完熟トマトを使用した、トマトのほのかな酸味と甘みを楽しめるリゾット。 	
発売日	2020年10月27日(火)	

■ 「SUNAO」アイスシリーズ 商品概要

商品名	SUNAO <かさね抹茶>	SUNAO <チョコ&バニラソフト>	SUNAO <チョコモナカ>
パッケージ			
糖質量	9.2g	9.4g	8.6g
種類別	ラクトアイス		アイスクリーム
内容量	170ml		82ml
価格	オープン価格		
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・豆乳や、とうもろこし由来などの食物繊維を使用するなど、こだわり素材を使用し、糖質 60%オフ^{※2}。糖質 10g 以下、食物繊維たっぷり。 ・<かさね抹茶>は、宇治抹茶を使用した濃い抹茶と、北海道産生クリームを使用した滑らかで甘い抹茶の 2 色の抹茶アイスを贅沢に楽しめるミックスソフトです。 ・<チョコ&バニラソフト>は、濃厚でコクのあるチョコアイスと、滑らかなバニラアイスにほろ苦いチョコソースをトッピング。 	<ul style="list-style-type: none"> ・豆乳や、とうもろこし由来などの食物繊維といったこだわり素材を使用し、糖質 50%オフ^{※3}。糖質 10g 以下、食物繊維たっぷり。 ・滑らかなアイスクリームと、たっぷり入ったパリパリチョコが満足の組み合わせ。 	
発売日	発売中		

※2 当社製品比。

※3 当社製品比。

商品名	SUNAO <バニラ>	SUNAO <ストロベリー＆ラズベリー>	SUNAO <マカダミア＆アーモンド>
パッケージ			
糖質量	8.0g	8.4g	7.3g
種類別	アイスミルク		ラクトアイス
内容量	120ml		
価格	オープン価格		
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> 豆乳や、とうもろこし由来などの食物繊維といったこだわり素材を使用し、糖質 50%オフ^{※4}。糖質 10g 以下、食物繊維たっぷり。 <バニラ>は、バニラビーンズシード入りの華やかなバニラの風味と生クリームのまろやかな味わいです。 <ストロベリー＆ラズベリー>は、甘酸っぱいベリーと、クリーミーなアイスの組み合わせ。コクのあるアイスが、さらに苺とラズベリーの爽やかさを引き立てます。 <アーモンド＆マカダミア>は、香ばしいマカダミアナッツ・アーモンドと、奥深いバニラ風味のアイスの味わい。 		
発売日	発売中		

※4 <バニラ><ストロベリー＆ラズベリー>は日本食品標準成分表 2015 アイスミルクと比較、<マカダミア＆アーモンド>はラクトアイス(普通脂肪)と比較。

■ 「SUNAO」ビスケットシリーズ 商品概要

商品名	SUNAO <発酵バター>	SUNAO <チョコチップ＆発酵バター>	SUNAO クリームサンド <アーモンド＆バニラ>
パッケージ			
商品名	SUNAO <発酵バター>小袋	SUNAO <チョコチップ＆発酵バター>小袋	SUNAO クリームサンド <レモン＆バニラ>
パッケージ			
糖質量	9.2g／1袋当たり	9.3g／1袋当たり	4.5g／1枚当たり
内容量	(大箱)62g(31g×2袋) (小袋)31g	(大箱)62g(31g×2袋) (小袋)31g	6枚入り
価格	オープン価格		
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> 豆乳・小麦胚芽や、とうもろこし由来などの食物繊維といったこだわりの素材を使用し、糖質 50%オフ^{※5}。糖質 10g 以下、食物繊維たっぷり。全商品に発酵バターを使用しているため、濃厚を感じつつ素材感を味わっていただけます。 <発酵バター>発酵バターを 16%配合。濃厚な香りと味わいが楽しめます。 <チョコチップ＆発酵バター>発酵バター入りの生地に、さらにチョコチップを加えておいしくしました。 クリームサンド<アーモンド＆バニラ>発酵バターを使用し、アーモンドパウダーとペーストを配合した風味豊かなビスケットでバニラクリームをサンド クリームサンド<レモン＆バニラ>発酵バターを使用し、レモンの風味が爽やかなビスケットで相性の良いヨーグルト風味のバニラクリームをサンド。 		
発売日	発売中		

※5 日本食品標準成分表 2015 ソフトビスケットと比較、クリームサンドは当社製品比。

■ SUNAO<糖質 50%オフのプリン> 商品概要

商品名	SUNAO<糖質 50%オフのプリン>
パッケージ	
糖質量	9.8g
内容量	108g
希望小売価格(税別)	150 円
商品特長	・豆乳や、さとうきび由来の食物繊維といったこだわり素材で糖質 50%オフ ^{※6} 、食物繊維たっぷり。 ・バニラが華やかに香る濃厚でコクのあるプリンに、とろっとしたクリームをのせました。
発売日	発売中

※6 当社製品比。

■ 「SUNAO」がベースとする糖質コントロールの考え方“口カボ®”とは？

口カボ®とは「食・楽・健康協会」が提唱する「緩やかな糖質制限＝適正糖質摂取」のことです。糖質は三大栄養素の「炭水化物」に含まれていて、食後の血糖値を上げる原因になっており、糖質を制限することで食後の血糖値上昇を抑えることが出来ます。“おいしく、楽しく、健康に”、無理なく続けることが出来るのがポイントです。



糖質を 1 食 20~40g、デザートは 10g(1 日 70~130g)を目途に摂取するだけ。これ以外のカロリー・脂質・たんぱく質などに制限はないので、糖質の量さえ控えればお腹いっぱい食べてもいいということです。

