

おいしさと適正糖質※1を両立する「SUNAO」ブランドがリニューアル！ ブランドの想いと糖質量を記載したパッケージで 適正糖質の理解を促進

リゾットは3月2日(火)、アイスは3月15日(月)、ビスケットは3月16日(火)より発売

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)」を全商品リニューアルいたします。パッケージを刷新し、SUNAOブランドのこだわり・想いや糖質量が一目で分かるデザインになりました。リゾットは3月2日(火)、アイスは3月15日(月)、ビスケットは3月16日(火)より発売いたします。

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、そんな想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・リゾット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。

昨今、食生活に対するお客様の健康意識が高まっており、「食・楽・健康協会」が提唱する緩やかな糖質制限「ロカボ®」の考え方が浸透し、食事やおやつ選びの際に糖質量を気にかける方が増えています。今回のリニューアルでは、パッケージ上部に「糖質〇g」と表示し、1日の糖質量を考えていただきやすいデザインになりました。さらに、“こだわり素材で糖質を抑えました。食べることを素直に楽しみながら心もからだも健康に。”という想いをパッケージに記載し、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ことを伝えています。また、ビスケット※2には糖として吸収されにくい特徴があるオリゴ糖を配合し、からだにやさしい甘さを実現しています。

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。

※2 オリゴ糖を配合しているのは、「SUNAO」<発酵バター><チョコチップ&発酵バター>の大箱・小袋です。



画像：リニューアルした「SUNAO」ブランド商品から一部抜粋
左から<チョコ&バニラソフト><バニラ><2種のチーズ&きのこリゾット><発酵バター>

ブランドサイト：<http://cp.glico.jp/sunao/>

SUNAO Twitter アカウント：https://twitter.com/sunaochan_glico

■ 「SUNAO」アイスシリーズ 商品概要

商品名	SUNAO ＜チョコ&バニラソフト＞	SUNAO ＜かさね抹茶＞	SUNAO ＜チョコモナカ＞
パッケージ			
糖質量	9.1g	9.2g	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"> ・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 10g 以下、食物繊維たっぷり。 ・＜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、なめ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。 ・＜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なめらかで甘い抹茶の 2 色の抹茶アイスを贅沢に楽しめるミックソフトです。 		<ul style="list-style-type: none"> ・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 10g 以下、食物繊維たっぷり。 ・なめ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	2021 年 3 月 15 日(月)		

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	8.1g	6.7g
種類別	アイスマルク		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"> ・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 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、さらに莓とラズベリーの爽やかさを引き立てます。 ・＜マカダミア&アーモンド＞は、香ばしいマカダミアナッツやアーモンドと、コクのあるアイスの味わい。発酵バターを使用して、さらに奥深い味わいへ。 		
発売日	2021 年 3 月 15 日(月)		

■「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			
糖質量	9.2g/1袋当たり	9.2g/1袋当たり	4.5g/1枚当たり
内容量	62g(31g×2袋)	62g(31g×2袋)	6枚入り
価格	オープン価格		
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	9.2g/1袋当たり	4.5g/1枚当たり
内容量	31g	31g	6枚入り
価格	オープン価格		
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・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 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、濃厚さ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 14%、オリゴ糖を配合。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＞オリゴ糖を配合した発酵バター入りの生地、さらにチョコチップを加えてさらにおいしくしました。 ・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バニラクリームをサンド。 		
発売日	2021年3月16日(火)		

■「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		
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(41%)とチェダーチーズ(26%)の2種のチーズを使用した(チーズに占める割合)、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	2021年3月2日(火)	

※「SUNAO」リゾットはオンラインの販売だけでなく、一部店舗でもご購入いただけるようになりました。

■ 「SUNAO」がベースとする糖質コントロールの考え方“ロカボ®”とは？

ロカボ®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できます。“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。

