

食物繊維や国産生クリームなどのこだわり素材で「おいしさ」と「健康」をさらに追求  
**「SUNAO」カップアイスシリーズ 3 品**  
 糖質量は下げながらも、よりコクのある濃厚なおいしさへ  
 2021年10月4日(月)よりリニューアル

江崎グリコ株式会社は、おいしさと適正糖質※を両立するブランド「SUNAO(スナオ)」のカップアイスシリーズ3品(バニラ、ストロベリー&ラズベリー、マカダミア&アーモンド)を、2021年10月4日(月)より、リニューアルいたします。より一層「おいしさ」と「健康」の両立を追求すべく、従来品よりも糖質量は下げながら、よりコクのある濃厚なおいしさを実現しました。

※「食・楽・健康協会」が提唱する「ロカボ®」の考え方にとり、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。

#### ■リニューアル背景

昨今、食生活に対するお客様の健康意識への高まりとともに、「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。

“すべての人が食べることを楽しみ、心も体もずっと健康でいられる社会”の実現を目指す「SUNAO」ブランドは、より一層「おいしさ」と「健康」の両立を追求すべく、これまでの糖質研究や開発ノウハウをもとに、今回「SUNAO」カップアイスシリーズ3品について、リニューアルをいたします。

#### ■主なリニューアルポイント

- ・糖質量:糖質量の少ない食物繊維の選定など、これまでのノウハウを活かした商品開発により、リニューアル品の糖質量を、従来品以下に抑えることを実現。
- ・風味:国産生クリームの追加など、おいしさに最も重要な乳成分の配合を工夫することで、コク・濃厚さ・ミルク感を向上。

#### ■「SUNAO」ブランドについて

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、現在はビスケットやリゾットにも分野を広げて展開しています。



画像:今回リニューアルした「SUNAO」ブランド商品  
 左から<バニラ><ストロベリー&ラズベリー><マカダミア&アーモンド>

ブランドサイト:<http://cp.glico.jp/sunao/>

SUNAO Twitter アカウント:[https://twitter.com/sunaochan\\_glico](https://twitter.com/sunaochan_glico)

■「SUNAO」アイスシリーズ 商品概要

商品名	SUNAO ＜バナラ＞	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	5.8g	7.7g	4.9g
種別	アイスクリーム	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"> <li>・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。</li> <li>・＜バナラ＞は、バナラビーンズシード入りの華やかなバナラの風味と生クリームのもろやかな味わいです。</li> <li>・＜ストロベリー&amp;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。</li> <li>・＜マカダミア&amp;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。</li> </ul>		
発売日	2021 年 10 月 4 日(月)		

商品名	SUNAO ＜チョコ&バナラソフト＞	SUNAO ＜かさね抹茶＞	SUNAO ＜チョコモナカ＞
パッケージ			
糖質量	9.0g	9.2g	8.6g
種別	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"> <li>・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。</li> <li>・＜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スソフトです。</li> <li>・＜チョコ&amp;バナラソフト＞は、濃厚でコクのあるチョコアイスと、なめらかなバナラアイスにほろ苦いチョコソースをトッピング。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
発売日	2021 年 10 月 4 日(月)		発売中

※今回、カップアイスシリーズ 3 品のリニューアルに伴い、＜チョコ&バナラソフト＞＜かさね抹茶＞についても、一部使用原料変更の為、リニューアルいたします。

<参考資料>

■「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"> <li>・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。</li> <li>・＜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。</li> <li>・＜チョコチップ&amp;発酵バター＞オリゴ糖を配合した発酵バター入りの生地チョコチップを加え、隠し味としてアーモンドを使用。</li> <li>・クリームサンド＜アーモンド&amp;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。</li> <li>・クリームサンド＜レモン&amp;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。</li> </ul>		
発売日	発売中		

■「SUNAO」リゾットシリーズ 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	
価格	希望小売価格(税込) 410円前後	
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・食物繊維たっぷり。</li> <li>・「化学調味料」「着色料」「増粘剤」「香料」不使用。</li> <li>・＜2種のチーズ&amp;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。</li> <li>・＜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。</li> </ul>	
発売日	発売中	

■ 「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でき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。

