

おいしさと適正糖質を両立する「SUNAO」ブランド通信

SUNAOとは

「おいしくて、カラダにもやさしい。おいしさを楽しむことと、健康を両立することはできないだろうか。」Glicoのブランド「SUNAO」は、そんな願いを叶えたいという想いから生まれました。SUNAOが目指すのは、すべての人が食べることを楽しみ、ココロもカラダもずっと健康でいられる社会です。そこで、着目したのは「適正糖質」。間食は糖質量10g以下、食事は糖質量20～40gに、食物繊維などのこだわり素材で糖質を抑えました。



SUNAOの想い

SUNAOは、食べることを“素直”に楽しみながら、ココロもカラダも健康であるための、おいしさの新しい基準をお届けしたい、という想いで活動しています。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。これからもおいしい適正糖質のスイーツや食品を通して、健康と食べる喜びを提供していきます。



Glicoの創業の精神

Glicoは大正時代の創業当初から人々の健康な毎日に貢献するために事業を展開し続けてきました。創業のきっかけとなったグリコーゲンの入った栄養菓子「グリコ」も、国民の体位向上に貢献したいという創業者の想いから生まれました。当時、人々の栄養不足は社会問題化しており、より多くの人に栄養を届けることができるように菓ではなくお菓子として商品化されたのです。「食品による国民の体位向上」、つまり、より多くの人々の健康な毎日を実現するという想いは、現代まで受け継がれています。



SUNAOの歴史

- ・2003年 カロリーコントロールアイス発売
→研究を重ね、SUNAOへ進化
- ・2017年 SUNAO発売（アイスからスタート）
- ・2018年 SUNAOビスケット発売
- ・2020年 SUNAOリゾット発売



発売当時のカロリーコントロールアイス



SUNAOビスケット



SUNAOリゾット

開発のきっかけは、お客様の声でした

「糖尿病の患者さんでも安心して食べられるアイスを作れませんか?」と管理栄養士からの相談を受けたことがきっかけで2001年より、カロリーを気にする方でも安心して食べられるアイスの研究をはじめました。研究を重ね2003年に発売したのが、「カロリーコントロールアイス」でした。



前身の「カロリーコントロールアイス」の後を引き継ぎ、2017年にリブランディング

健康に関する視点を「カロリー」から「糖質量」に置き換え、糖質が気になる人もそうでない人も、すべての人が食べることを楽しめるブランド「SUNAO」にリブランディングしました。SUNAOシリーズはアイスから商品ラインアップを拡大し、2020年からはリゾットを発売するなど、お菓子から主食の領域まで提供しています。

みんなでSUNAO LIFE～SUNAOのこだわり～

①SUNAOの3つのこだわり

※1

糖質量

間食は10g以下
食事は40g以下

※2

こだわり
素材食物繊維
たっぷり

※1 アイスシリーズ、ビスケットシリーズは糖質10g以下（アイスは1個あたり、ビスケットは1袋31gあたり、クリームサンドは2枚あたり）、リゾットは糖質40g以下（1袋あたり）に抑えています。

※2 こだわり素材とは、アイスはとうもろこし由来などの食物繊維、ビスケットは小麦胚芽・とうもろこし由来などの食物繊維、リゾットは国産大麦を使用しています。

②適正糖質とは

一般社団法人「食・楽・健康協会」は、1食で摂取する糖質量を20～40g、デザートは10g以下、1日70～130gに糖質を抑えるという「緩やかな糖質制限」を提唱しています。カロリー・脂質・タンパク質は制限していません。また、SUNAOは、濃厚な風味を引き出しながら、とうもろこし由来などの食物繊維を使い、1回の喫食あたりの糖質を、間食は10g以下、食事は40g以下に抑えました。



③「SUNAO」の開発における工夫ポイント

～アイスの開発に関して～

アイスは糖質を減らすと、砂糖などボディを構成する要素が減るので、スカスカした味わいになったり、甘さも弱まりあっさりとした物足りない味わいになったりするなど、味づくりが非常に難しくなります。Glicoは、糖質の代わりに食物繊維を配合してボディをつくり、Glico独自の製法で旨みを加えるなどの工夫を凝らし、おいしいアイスを実現しています。

～ビスケットの開発に関して～

他の糖質オフ商品には出せない濃厚な美味しさを実現するために、発酵バターを14%も使用※3しながら、おからなどからだに優しい素材をうまく使い、糖質を抑えています。また、通常は、食物繊維を使うと、もさもさした食感や、ガリガリに固い食感になってしまいがちですが、Glico独自の配合で、他にはないサクサク食感を実現しました。

※3 発酵バタービスケットのみ

～リゾットの開発に関して～

リゾットは、化学調味料、着色料、増粘剤、香料といった添加物を使用しておりません。糖質量は40g以下といった明確な目標基準のもと開発しています。また、大麦を配合することで、もちもちとした食感にし、食物繊維をたっぷり配合し、栄養面にも配慮することで、お客様に満足いただける味や食感、見た目を体現しています。

◆「SUNAOリゾット」のアレンジレシピ



オムレツリゾット

- ①SUNAOリゾット（トマト）を温める
- ②卵2個と水または牛乳30gをよく混ぜる
- ③油を引いたフライパンで炒め、半熟状態になったら、温めたリゾットを卵の中心から手前側に入れ、向こう側から卵が破れないようにリゾットに被せる
- ④お好みでケチャップをつける



リゾットのセスマールピザ

- ①餃子の皮をオーブントースター（1000W）で1分～1分半焼く
- ②焼いた餃子の皮の上に、SUNAOリゾット20g（チーズ）をのせ、さらに1分半～2分焼く
- ③お好みでスライスしたプチトマトやチーズをのせる