

2022年9月14日

「SUNAO <バニラソフト>」9月19日に新発売 「SUNAO」カップアイスシリーズ2品も同日リニューアル ～糖質量を下げながらも、よりコクのある濃厚なおいしさへ～

江崎グリコ株式会社は、おいさと適正糖質^{*}を両立するブランド「SUNAO(スナオ)」のアイスシリーズより、2年ぶりに「SUNAO <バニラソフト>」を、2022年9月19日に発売します。また、「SUNAO」カップアイスシリーズ2品(ストロベリー&ラズベリー、マカダミア&アーモンド)を、同日リニューアル発売します。従来品より糖質量を下げながら、よりコクのある濃厚なおいしさを実現しました。

■「SUNAO <バニラソフト>」の特徴

・SUNAO <バニラソフト>を2年ぶりに発売します。糖質量の少ない食物繊維に置き換え、無脂乳固形分が増えたことで、さらにミルク感が増し、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

■「SUNAO <ストロベリー&ラズベリー> <マカダミア&アーモンド>」の主なリニューアルポイント

- ・糖質量の少ない食物繊維の選定など、長年の商品開発の蓄積により、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しました。
- ・<ストロベリー&ラズベリー>は果肉を20%増量したほか、<マカダミア&アーモンド>とともに、乳脂肪分を高めることで、さらに濃厚な味わいになりました。

■「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、現在はビスケットのほか、リゾットや Pasta などの主食にも商品展開を広げています。“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”の実現を目指す「SUNAO」ブランドは、おいしさを向上させるための商品開発などを通じて、お客様のすこやかな毎日に貢献できるよう取り組んでまいります。

※「食・楽・健康協会」は、糖質を1食20～40g、間食10g以下にする「適正糖質」を提唱しています。



左から<バニラソフト> <ストロベリー&ラズベリー> <マカダミア&アーモンド>

SUNAO 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 〈バニラソフト〉	SUNAO 〈チョコ&バニラソフト〉	SUNAO 〈チョコモナカ〉
パッケージ	NEW 	RENEWAL 	RENEWAL 
糖質量	9.6g	8.9g	7.7g
種別	アイスマルク	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。 ・食物繊維をたっぷり配合。 ・〈バニラソフト〉は、バニラビーンズシード入りの華やかなバニラが楽しめます。コーン部分は全粒粉入り。 ・〈チョコ&バニラソフト〉は濃厚なチョコとココのあるバニラのミックスアイスに、ほろ苦いチョコレートソースをトッピングしました。チョコソース 20%増量でさらに満足な味わいに。コーン部分は全粒粉入り。 		<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。 ・食物繊維をたっぷり配合。 ・なめらかなアイスクリームと、たっぷり入ったバリバリチョコが満足の組み合わせ。北海道産生クリームが入って、さらにコクアップ。
発売日	2022年9月19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		RENEWAL 	RENEWAL 
糖質量	5.8g	4.0g	4.3g
種別	アイスクリーム	アイスクリーム	アイスクリーム
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。 ・食物繊維をたっぷり配合。 ・〈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。 ・〈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。ココのあるアイスが、苺とラズベリーのさわやかさを引き立てます。果肉 20%増量でさらに果実感アップ。 ・〈マカダミア&アーモンド〉は、香ばしいマカダミアナッツとアーモンドと、奥深いバニラ風味のアイスの味わい。アイスクリーム規格になってさらにコクアップ。 		
発売日	発売中	2022年9月19日(月)	

※〈チョコ&バニラソフト〉〈チョコモナカ〉についても、リニューアルいたします。

商品名	SUNAO マルチパック〈バニラ〉
-----	-------------------

パッケージ	
糖質量	4.2g/個
内容量	522ml (87ml×6個)
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 4.2g/個に調整。 ・バニラビーンズシード入りの華やかなバニラの風味と北海道産生クリームのまろやかな味わい。 ・気軽に食べられるサイズのカップアイスが6個入っているので、冷凍庫にストックできて、小腹満たしや食後のデザートに最適。
発売日	発売中

<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"> ・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える。 ・＜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。 ・＜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にチョコチップを加え、隠し味としてアーモンドを使用。 ・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	発売中		

■「SUNAO」がベースとする適正糖質の考え方“ロカボ®”とは？

ロカボ®とは「食・楽・健康協会」が提唱する「おいしく楽しく適正糖質」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います。適正な糖質摂取を心がけることで、血糖値上昇を抑えることが出来ます。



糖質を1食20~40g、デザートは10g以下（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。



出典：ロカボ公式サイト（ <https://locabo.net/about/> ）