

2018年2月

特製オーブンで焼き上げたこんがり焼き目の手作り風プリン
豆乳を使用することで、カロリー、糖質を控えめにしました。

「やさしさ仕立ての焼プリン」

3月20日(火)、全国・コンビニエンスストア先行発売

4月3日(火)、全国・その他チャネルで発売

森永乳業は、「やさしさ仕立ての焼プリン」を3月20日(火)より全国のコンビニエンスストアで先行発売し、4月3日(火)より、全国・その他チャネルで発売いたします。

近年、デザート市場(コンビニスイーツやデパ地下スイーツ除く)は、コンビニスイーツ、デパ地下スイーツ、アイスクリームなどの影響を受けて、横ばいから微減での推移が続いています。

当社の調査において*、デザートを食べる時間帯や購入減少の理由を聞いたところ、食べる時間帯としては、3時のおやつ時よりも、“夕食後”、“風呂上り”などの夜に食べる人が多いこと、購入減少理由としては、「太ると感じるようになった」、「カロリーが気になる」という理由が上位に挙がりました。

*当社調べ 2017年3月 n=1,447

「やさしさ仕立ての焼プリン」は、卵、乳製品、砂糖などに加えて、豆乳を使用することで、カロリー28%カット、糖質を36%カット(同量の「森永の焼プリン」比)し、カロリーは67kcal、糖質は8.0gと控えめです。製法においては、30メートル以上の遠赤外線オーブンでじっくり焼き上げることで、卵の自然な力だけでプリンが固まり、表面にはこんがりとした焼き目ができ、香ばしい風味が食欲をそそります。

夕食後や風呂上りのデザートにもぴったりな「やさしさ仕立ての焼プリン」で、カロリーや糖質を気にせず、夜のスイーツタイムをお楽しみください。



