

イーセイ スキル

1つで2パターンの楽しみ方！「Ísey SKYR」シリーズ史上初のマスカットフレーバーが登場！

『バニラ マスカットソース ナタデココ入り』

3月20日(月)より新発売

～人気の『バニラ』『バニラ オレンジピール入りソース』も同日よりリニューアル発売～

日本ルナ株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：萩野稔之）は、ヨーグルトを3倍濃縮したねっとり濃厚で脂肪0の高たんぱく乳製品「Ísey SKYR（イーセイ スキル）」より、新フレーバー『バニラ マスカットソース ナタデココ入り』を2023年3月20日(月)より全国で発売します。また、定番フレーバーとして人気の『バニラ』と『バニラ オレンジピール入りソース』を、同日より全国でリニューアル発売します。



画像はイメージです

爽やかな香り広がる春夏にぴったりの新フレーバー 『バニラ マスカットソース ナタデココ入り』

『バニラ マスカットソース ナタデココ入り』は、Ísey SKYR バニラの上に、爽やかな香りが広がるマスカットソースをのせた春夏にぴったりの新フレーバーです。

事前の試食アンケートでNo.1となったマスカット※を採用。コリコリ食感が楽しめるナタデココを入れることで、満足感のあるソースに仕上げました。高たんぱく・脂肪0・99kcalでありながら、バニラの濃厚な味わいと食べ応えのあるソースで、おやつとしてはもちろん、お食事代わりにもおすすめの一品です。

※10種類以上のフレーバーから人気の高い4品を対象に、自社アンケートを実施。



イメージです

人気の『バニラ』と『バニラ オレンジピール入りソース』 高たんぱく・脂肪0はそのままに、よりスイーツ感を味わえるようリニューアル

・Ísey SKYR 『バニラ』

マダガスカル産バニラビーンズを使用。バニラの濃厚で芳醇な味わいが堪能できます。

・Ísey SKYR 『バニラ オレンジピール入りソース』

Ísey SKYR バニラの上に、贅沢にピールが入ったオレンジソースをのせました。ソースを上のにせることで、フタを開けた瞬間からオレンジの爽やかな香りが広がります。こだわりぬいたソースの分量により、バニラの甘さとピールのほろ苦さがマッチした、スイーツ感が味わえるフレーバーです。



イメージです

新感覚！味わいの変化を楽しめる Ísey SKYRの2パターンの食べ方

・2パターンの食べ方で味わいが変わる

Ísey SKYRは、そのままの味わいはもちろん、全体をゆっくりとかき混ぜる「混ぜ食べ」をすることで、食感や風味の変化をお楽しみいただけます。

【パターン1】混ぜずにそのまま

上からすくうように食べることで、Ísey SKYRそのままのクリーミーな食感が楽しめます。

【パターン2】全体をゆっくりかき混ぜる「混ぜ食べ」

ゆっくりかき混ぜることで、よりふわっとした食感に変化します。また、ソース入りのものはお好きなバランスでソースを混ぜ合わせることで、食感や風味のコントラストを楽しめます。



画像はイメージです

・ソースを上充填に変更。ひと口目からソースを味わえる

本商品より、ソースの位置を「下」から「上」に変更しました。上にのせることで、フタを開けた瞬間から広がる香りと、目にも鮮やかなソースの色合いが楽しめ、ソースそのものの味わいをひと口目からご堪能いただけます。



※断面図イメージ

高たんぱくで脂肪0の『Ísey SKYR』を使ったアレンジレシピ

濃厚でクリーミーな味わいをもつÍsey SKYRは、スイーツやお料理としてアレンジをしても美味しく召し上がれます。公式サイトではÍsey SKYRの濃厚さを活かしたアレンジレシピをご紹介します。



■イーセイ スキル フルーツサンド

<材料 (2人分) >

- ・イーセイ スキル バニラ：1個
- ・食パン：6枚 (8枚切り)
- ・生クリーム：200ml
- ・お好みのフルーツ：適量
- ・はちみつ：大さじ1

<作り方>

- 1) フルーツはキッチンペーパーにのせ、水気を取っておく。
- 2) 生クリームをツノが立つまで泡立てたら、イーセイ スキル バニラと はちみつを切るように混ぜ合わせる。
- 3) 食パンに2) のクリームを塗り広げる。
- 4) フルーツをのせて、クリームを塗った食パンでサンドする。
- 5) ラップをしっかり巻き、冷蔵庫で30分休ませる。
- 6) ラップに包んだまま包丁で切って出来上がり。



■アボカドのなめらかイーセイ スキル ディップ

<材料 (4人分) >

- ・イーセイ スキル プレーン：1個
- ・アボカド：1個
- 【A】レモン汁：小さじ1
- 【A】塩：少々
- 【A】黒こしょう：少々
- ・タコスチップス：適量

<作り方>

- 1) アボカドは皮と種を除いてボウルに入れ、フォークの背で潰す。
- 2) 1) にイーセイ スキル プレーンと【A】を加えて混ぜる。
- 3) タコスチップスを添えて出来上がり。



**Ísey SKYR バニラ マスカットソース
ナタデココ入り**

- 内容量：105g
- 発売日：2023年3月20日(月)
- 販売先：全国の量販店
コンビニエンスストアなど
- 参考小売価格：192円（税込）



Ísey SKYR バニラ

- 内容量：105g
- 発売日：2023年3月20日(月)
- 販売先：全国の量販店
コンビニエンスストアなど
- 参考小売価格：192円（税込）



**Ísey SKYR バニラ オレンジピール入り
ソース**

- 内容量：105g
- 発売日：2023年3月20日(月)
- 販売先：全国の量販店
コンビニエンスストアなど
- 参考小売価格：192円（税込）

Ísey SKYR (イーセイ スキル) とは…

“スキル”とは、アイスランドの国民食であり、1000年以上前のバイキングの時代から食べられているヨーグルトとチーズの間のような乳製品です。日本ルナから製造・販売している「Ísey SKYR (イーセイ スキル)」は、アイスランドのオリジナルレシピに基づいており、高たんぱく・脂肪0に加えてねっとり濃厚な味わいが特長です。

Ísey SKYRの5つの魅力

- ①高たんぱく
- ②脂肪0
- ③100gあたり100kcal以下(1個105g)

間食にもおすすめなカロリーー！（間食は1日200kcal程度が目安 農林水産省 食事バランスガイドより）

- ④ヨーグルト3倍濃縮
- ⑤なめらかクリーミー食感

アイスランドのオリジナルレシピに基づいて作っているからこそ出せるなめらかな食感！

- ⑥アイスランド大使館公認商品

Ísey SKYRはアイスランド大使館に認められた商品です！



<関連URL>

- ホームページ： <https://luna-iseyskyr.jp>
- Instagram： https://www.instagram.com/luna_iseyskyr_jp/?hl=ja