

イーセイ スキル

高たんぱくで脂肪0! 「Ísey SKYR」に春夏にぴったりな新フレーバー
『トロピカルミックス』 & ドリンク『レモネード味』

3月22日(月)より新発売!

～お料理にも使いやすいÍsey SKYR 300gも同日に新発売! アレンジレシピもご紹介～

日本ルナ株式会社(本社:京都府八幡市、代表取締役社長:石井良彦)は、2020年3月に販売を開始したアイスランド発の高たんぱく乳製品「Ísey SKYR(イーセイ スキル)」より、『トロピカルミックス』と、2020年9月に登場したドリンクタイプから『レモネード味』を2021年3月22日(月)より全国で新発売します。また、お料理にも使いやすい大容量タイプとして『Ísey SKYR 300g』を同日に新発売します。



ユーザーアンケートで人気No.1! フルーティーな味わいの『トロピカルミックス』

アイスランド生まれの高たんぱく・脂肪0の乳製品「Ísey SKYR」より、本場アイスランドでも人気の「バニラ」、2020年9月に発売した「ベリーミックス」に続き、『トロピカルミックス』を新発売します。トロピカルフルーツの贅沢な味わいを表現するため、マンゴー果肉、りんご果汁、パッションフルーツ果汁を加えることで深みのある味わいに仕上げました。フルーツで爽やかな味わいは、これからの春夏の時期にぴったりで、事前のユーザーによる試食アンケートでは、「バニラ」を抑えて、人気No.1となったフレーバーです。高たんぱくで脂肪0のため、朝食代わりに食べていただくのがおすすめです。



おいしく手軽にたんぱく質摂取！ドリンクタイプから新フレーバー『レモネード味』

手軽に飲めるドリンクタイプから、日本オリジナルフレーバーの『レモネード味』を新発売します。りんご・レモン・ライムの果汁を使用し、アクセントにレモンピールを加えました。レモネードをイメージした初夏にぴったりの爽やかなフレーバーです。手軽に飲めるドリンクタイプのため、忙しい朝や、運動後などにおすすめです。



家族で食べても、お料理に使っても便利な大容量タイプ『Isey SKYR 300g』

Isey SKYRのスタンダードな味わいを300gの大容量にした『Isey SKYR 300g』を新発売します。高たんぱく・脂肪0に加えて砂糖不使用でチーズとヨーグルトの中間のような味わいが特長です。家族で分けて食べたり、お料理に使うなど幅広い場面で活躍します。

『Isey SKYR 300g』を使ったアレンジレシピ

手軽にたんぱく質を摂ることができる『Isey SKYR 300g』を使ったアレンジレシピを紹介します。公式サイトにも他のアレンジレシピを公開していますので、ぜひおうち時間にお試しください。



■スキルスムージー

<材料> ※2人分

- ・Isey SKYR : 240g
- ・キウイ : 1/2個
- ・リンゴ : 中1/4個
- ・冷凍ブルーベリー : 100g
- ・牛乳 : 150ml
- ・5mm幅にスライスしたイチゴ (ガラスの側面用) : 適量
- ・ブルーベリー、ラズベリー、黒すり胡麻、ミント (トッピング) : お好みで

<作り方>

- ①キウイは皮をむき4等分に切る。リンゴは皮をむき、芯を取り除き、4等分に切る。
- ②ミキサーにキウイ・リンゴ・冷凍ブルーベリー・牛乳を入れて回す。
- ③ガラスの側面にイチゴをしっかりと貼り付け、Isey SKYR・②の順番にゆっくりと流し入れる。
- ④仕上げにブルーベリー・ラズベリー・ミントをトッピングし、黒すり胡麻をふる。



■スキルパワーサンド

<材料> ※2人分

- ・Isey SKYR : 80g
- ・タマネギ : 正味30g ※
- ※正味は皮をむいた後の重量です
- ・生ハムスライス : 8枚 (約40g)
- ・アボカド : 中1/2個
- ・トマト : 中1/2個
- ・スプラウト : 適量
- ・サラダ菜 : 適量
- ・雑穀入りベーグル : 2個
- ・塩 : ふたつまみ
- ・レモン汁 : 小さじ1/2
- ・マヨネーズ : 小さじ2

<作り方>

- ①タマネギは薄切りにし約2cmの長さに切る。
- ②ボウルにIsey SKYR・タマネギ・塩を入れ混ぜ合わせる。
※タマネギのシャキッと感が好きな方は混ぜてすぐに食べてもよいですが、一晩漬けてもタマネギがしんなりして美味しいです。
- ③アボカドは包丁で縦に一周切り込みを入れ、ねじるように回した後、種を取り除き皮をむく。次に1cm幅にスライスし、レモン汁をかける。トマトはヘタを取り除き、1cm幅にスライスする。
- ④雑穀入りベーグルは横半分に切り、オーブントースターで軽く焼き、内側にマヨネーズを塗る。
- ⑤サラダ菜・トマト・アボカド・生ハム・②・スプラウトの順番にベーグルでサンドする。



■鶏むね肉と根菜のグリル スキルソースがけ

<材料> ※2人分

- ・市販のサラダチキン：約120g
- ・ニンジン：正味30g※
- ・レンコン：正味30g※
- ・ゴボウ：正味30g※
- ・カボチャ：50g
- ・塩：ふたつまみ
- ・オリーブ油：小さじ1

※正味は皮をむいた後の重量です

●スキルソース

- ・Isey SKYR：60g
- ・牛乳：小さじ2
- ・顆粒コンソメスープの素：小さじ1/2
- ・水：大さじ1
- ・黒胡椒：少々

<作り方>

- ①ニンジン・レンコン・ゴボウは5mm幅、カボチャは皮ごと1cm幅に切り、さらに食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにオリーブ油をひき①の根菜類を並べて塩をふり、中火～強火で焼く。こんがりきつね色に焼ければ裏返し、分量外の水（大さじ1）を入れ、蓋をし弱火で約5分蒸し焼きにする。
- ③スキルソースを作る。ポウル（小）に顆粒コンソメスープの素・水を入れ、電子レンジ（600W）で15秒かける。取り出し、スプーンで顆粒コンソメスープの素が溶けるように混ぜ、Isey SKYR・牛乳・黒胡椒を入れて混ぜ合わせる。
- ④器にスライスしたサラダチキンと②を盛り付け、③をかける。

新商品概要



Ísey SKYR トロピカルミックス

- 内容量：120g
- 発売日：2021年3月22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：216円（税込）



Ísey SKYR ドリンク レモネード味

- 内容量：150g
- 発売日：2021年3月22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：216円（税込）



Ísey SKYR 300g

- 内容量：300g
- 発売日：2021年3月22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：421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に加えてシルクのようななめらかな舌触りが特長です。

Ísey SKYR（イーセイ スキル）の4つの魅力

- ①高たんぱく
- ②脂肪0
- ③シルクのようななめらかな舌触り

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！

④アイスランド大使館公認商品

イーセイ スキル、イーセイ スキル ドリンク共に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