



チョコ×バナナなのに 94kcal の“ギルトフリー”なフローズンデザートが日本初上陸！

バナナ ドール ディップス

『BANANA Dole Dippers』4月5日(火)より販売開始

～仕事中でもワンドハンドで食べやすい、直接手を触れずにひと粒ずつ取り出せるパッケージを採用～

株式会社ドール(本社:東京都中央区、代表取締役社長 渡辺 陽介、以下 ドール)は、日本初上陸となる、フルーツをチョコレートでコーティングしたヘルシーフローズンデザート“Dole Dippers(ドール ディップス)”シリーズの第一弾として、ドールのスウィーティオバナナ*1をチョコレートでコーティングした『BANANA Dole Dippers(バナナ ドール ディップス)』を、4月5日(火)より全国のスーパーマーケット、コンビニエンスストアにて販売を開始します。

*1 標高 500m 以上の高地栽培バナナ。日本人の嗜好に合わせて甘さとコクを追求。



■開発担当者が語る商品の裏側！4つのこだわりポイントを紹介。

『BANANA Dole Dippers』は、輪切りにしたドールのスウィーティオバナナにチョコレートをコーティングした、ひとくちサイズのフローズンデザートです。バナナ本来の甘みを生かし、砂糖や香料を使用せず仕上げており、カロリーが高いイメージを持たれがちなチョコレートとバナナの組み合わせでありながら、1袋 94 kcal という控えめなカロリーを実現させました。

さらに、農園で廃棄されてしまうバナナを活用しているため、身体にも地球にも優しいナチュラルデザートです。1粒が大きく食べ応えも十分なので、小腹がすいた時の間食や食後のデザート、1日の終わりに食べるご褒美スイーツにもおすすめです。

【商品のこだわりポイント】

①甘さとコクを追求した、ドールを代表する「スウィーティオバナナ」

日本人の嗜好に合わせて、甘さとコクをとことん追求したスウィーティオバナナを使用しました。低地栽培バナナは 10 か月かけて育成されるところ、フィリピンの標高 500m 以上の高地で 12 か月以上かけてじっくり育成しています。

②「もったいないバナナ」を使用

ドールでは、「持続可能な開発目標(SDGs)」の実現に向け、『もったいないバナナ』プロジェクトを推進しております。まだ美味しく食べられるにも関わらず、流通過程における様々な要因により、捨てざるを得ない廃棄バナナを「もったいないバナナ」として、そのようなバナナをゼロにすることを目指しております。『BANANA Dole Dippers』は、「もったいないバナナ」を使用した、当プロジェクトを象徴する商品です。

ドールでは、フルーツを通して人と地球に豊かさと良い影響を与えることを使命とした『Dole Promise』を提唱しています。

その中で、フルーツの廃棄物をゼロにする”Zero Fruit loss”と、精製糖不使用を目指した”Zero Sugar”の2つの目標を掲げています。

(加工食品本部長 四俵北斗)



③バナナの味わいを引き立てる、“ギルトフリー”なカカオの香り豊かなチョコレート

素材本来の味わいを最大限に引き出し、かつ罪悪感ない“ギルトフリー”な商品としてお楽しみいただく為、バナナにコーティングするチョコレートは砂糖や香料を一切使用していません。バナナの自然で優しい甘みと濃厚なカカオの風味を思う存分ご堪能いただけます。



④手を汚すことなく手軽に食べやすいパッケージ

直接手に触れることなく、ワンハンドで1粒ずつ取り出せるパッケージを採用しました。仕事や勉強、読書中でも手を汚さず手軽に食べることができます。

【オススメの食べ方】

凍らせたままのシャリシャリ食感はもちろん、冷凍庫から取り出してから常温で5~10分置いた後に食べると、バナナ特有のねっとりとした食感と甘み、チョコレートのなめらかな口どけを最も感じることができます。



■商品規格

商品名	BANANA Dole Dippers
内容量	45g
主な原材料	バナナ(フィリピン)、準チョコレート(植物油脂、ココア)
エネルギー	1袋あたり 94kcal
賞味期限	製造から1年
保存方法	要冷凍 -18℃以下
製造場所	日本
希望小売価格	オープン価格: 想定 198 円(税込)
発売日	2022年4月5日(火)
販売先	全国のスーパーマーケット、コンビニエンスストア他

・商品ページ URL: <https://www.dole.co.jp/brand/dippers/>

