

# グラノーラ素材の可食容器コーン 「グラノーラコーンスリーブ付」 3月22日発売



2019年3月1日



ソフトクリームの総合メーカー、日世株式会社(本社:大阪府茨木市 社長:岡山 宏)は、「グラノーラコーンスリーブ付」を発売いたします。グラノーラ素材の生地を自然な風味に焼き上げたザクザクの食感が特徴です。

販売期間:2019年3月22日から販売です。

## グラノーラコーン開発にあたって



当社は、「ソフトクリームを普段食べていない人にも手にとっても  
らいたい」と思い、自然な素材の可食容器として、  
グラノーラコーンを開発しました。

当社は、ケーキコーンやワッフルコーンなど、様々な形状の  
商品をラインアップしております。

ラングドシャコーンやブーケサブレコーンの発売以降、  
「食べられる容器」から「食べたくなる焼き菓子」として、  
市場に受け入れられてきました。

その先にあるものを探し、検討の末にたどり着いたのが  
グラノーラコーンです。

近年市場を大きく伸ばしたグラノーラに可能性を感じ、  
グラノーラコーンの開発に着手してきました。

広報内容問い合わせ先

日世株式会社マーケティング部企画グループ東京 担当:松島

郵便番号 142-0063 東京都品川区荏原 1-21-4 電話:03-5702-9352 FAX:03-5749-9095

[press@nissei-com.co.jp](mailto:press@nissei-com.co.jp)

## 自然な風味を追及



これまで開発するにあたって、市場で多くの商品が展開されているグラノーラを繰り返し調査・分析しました。素材の味を活かした、人工的ではない自然な風味を作り出すために、当社で今まであまり使用しない素材「オーツ麦」「小麦胚芽」「米粉」「ココナッツパウダー」を使用しました。

何度も配合や焼き加減の調整を繰り返し、コーンでの実現がとても難しいザクザク食感と穀物の風味を追求しました。

## 多くの食シーンを演出するコーン



グラノーラコーンは、ソフトクリームだけでなく、食事用途にもあわせることのできるコーンです。

近年SNSを使う若い女性を中心に注目を集めている、片手で持ち運べて気軽に食べ歩きできる「ワンハンドスイーツ」「ワンハンドフード・グルメ」としても活用できます。

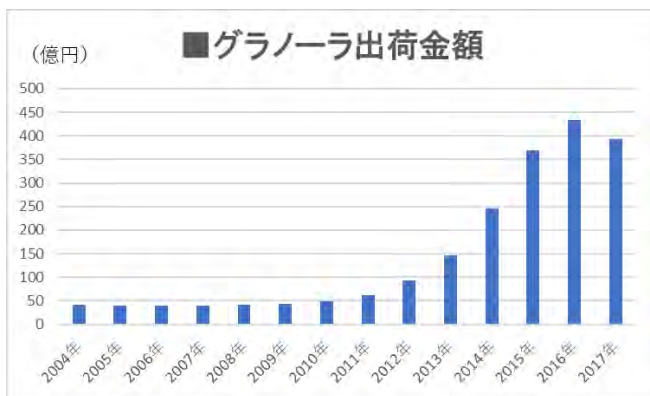
自然な焼き色と優しい風味で、盛り付ける素材を引き立たせるコーンカップとして多くのメニューを演出できます。

## 100gあたりの食物繊維がレタスの約4倍 美容や健康を気にする方に



100gあたりの食物繊維がレタスの約4倍なので、美容や健康を気にする方など、幅広く多くの方に  
お召し上がりいただけます。

## グラノーラの出荷(数量)実績



グラノーラは2010年頃まで年間メーカー出荷金額約40億円ほどで推移しておりましたが、大手食品メーカーが、販売促進を強化し、多くの商品を出したことで、近年では約400億円にまで成長してきました。

ヒットの起爆剤になったのは、「腸活」ブームです。水溶性の食物繊維を栄養に、乳酸菌が腸内で活動をする。この知識がテレビや雑誌で何度も取り上げられたことが、ヒットの追い風となりました。

(日本スナック・シリアルフーズ協会HPより)

## 健康づくりを目指す「腸活」ブーム

腸内環境を整えて、健康づくりを目指そうとする「腸活」がブームになっています。

「腸活」とは、腸内環境を整えることや、善玉菌を強化し、正常な腸内環境を維持する、あらゆる活動のことを言います。

その腸内におよそ100兆個生息しており、100種類以上あると言われる腸内細菌の中でも、体に良い働きをするビフィズス菌、乳酸菌、納豆菌などが、善玉菌とされています。

腸活というと、便秘の予防を連想する人が多いかもしれませんが、腸を整えることはダイエットや、体全体の健康につながるとして重要視されています。

腸活ブームと同時にグラノーラも今後注目されるアイテムになるだろうと言われております。



# ザクザク食感の「グラノーラコーン」



## ■特徴

- ・自然な風味でザクザク食感
- ・食材が映える、自然な焼き色と優しい風合い
- ・多くの食シーンで使用できる

日世株式会社・発売日  
2019年3月22日

商品名 グラノーラコーンスリーブ付

製品規格

水分	1.8(%)
たんぱく質	3.4
脂質	11.5
灰分	0.9
炭水化物	82.4
(糖質78.1、食物繊維4.3)	

100g当りのエネルギー 437(Kcal)  
ナトリウム 169(mg)  
(食塩相当量 0.4g)

トランス脂肪酸 0.1(g)



## 日世株式会社につきまして

1947年に日系二世が貿易商として「株式会社二世商会」を設立  
1951年にソフトクリームを初めて日本に紹介した日本のソフトクリームのパイオニアにして総合メーカーです。  
※1952年に日世株式会社にて社名変更。  
ソフトクリーム液体原料(ミックス)、可食容器のコーン、ソフトクリーム製造機であるフリーザーを製造販売しています。

