

2020年9月10日

## 【ニュートラシューティカルズ関連事業】新製品発売に関するお知らせ

新しい生活様式におけるスマートな間食習慣に  
しっとり食感に苦みと旨味が感じられる芳醇な抹茶の味わい  
「SOYJOY 抹茶&マカダミア」新発売

大塚製菓株式会社(本社:東京都、代表取締役社長:井上 眞)は、大豆バーSOYJOY(ソイジョイ)ブランドから、好評のナッツ系新アイテムとして「SOYJOY 抹茶&マカダミア」を9月28日より全国で発売します。



## &lt; 栄養特長 &gt;

まるごと大豆  
グルテンフリー高タンパク&糖質コン  
トロールができる低GI

## &lt; 美味しさ &gt;

しっとり食感  
芳醇な抹茶の味わい抹茶生地と相性抜群  
マカダミアとホワイトチョコ

当社はかねてより植物性タンパク質など豊富な栄養を含む“大豆”に着目し、これまでにない新しい形でその健康価値を提供してきました。SOYJOY は栄養豊富な大豆をまるごと粉にしたグルテンフリーの生地に、フルーツやナッツなどの素材を加え様々な食感や味わいを楽しめるアイテムを展開しています。

「SOYJOY 抹茶&マカダミア」は、人気の高い抹茶生地に相性抜群のマカダミアナッツとホワイトチョコをプラスし、高タンパクでありながら、バランスの良い美味しさを実現しました。しっとりとした食感に苦みと旨味が感じられる芳醇な抹茶の味わいが特長の SOYJOY です。

現在、外出の自粛、在宅勤務の増加といった生活様式の変化により、新たな健康課題が顕在化していますが、弊社調査\*によると、食に関しては「食べ過ぎてしまう」、「間食が増えた」、健康面については「筋肉が落ちた」、「太った」などの声が上位にあがり、運動不足やカロリー過多からの不安・ストレスがあることがわかりました。そのような悩みをかかえる新しい生活様式におけるスマートな間食習慣を、高タンパクで糖質コントロールができる低GI食品である本製品でサポートします。

大塚製菓は、今後もOtsuka-people creating new products for better health worldwide の企業理念のもと、人々の健康維持・増進に貢献してまいります。

\* データソース:大塚製菓(株)調べ WEBアンケート 2020/4 n=2000

### 【低GI食品とは】

GIとはGlycemic Index(グリセミック・インデックス)の略。食品に含まれる糖質の吸収度合を示す値です。GI値が低いほど、糖質の吸収がおだやかで太りにくいと言われています。GI値が55以下の食品は「低GI食品」と呼ばれており、SOYJOYは全アイテムが「低GI食品」であることを確認しています。

### 【SOYJOY について】

タンパク質や大豆イソフラボンなど素材由来の栄養素を美味しく、いつでもどこでも手軽に食べられる大豆バーとして2006年に誕生。1本当たり約35粒のまるごと大豆と素材の味わいを大切にした低GI食品としてラインアップを拡充してきました。大豆パフを加えることにより、サクサクとした食感と美味しさを実現した「SOYJOY クリスピー」、粗びき大豆をアクセントにプレーンスコーン風のしっとりとした食感の「SOYJOY スコーンバー」で展開しています。

#### ■SOYJOY



#### ■SOYJOY クリスピー



#### ■SOYJOY スコーンバー



### 【製品概要】 公式ブランドサイト <https://www.otsuka.co.jp/soy/>

製品名	SOYJOY 抹茶&マカダミア
製品特長	・しっとりとした食感に苦みと旨味が感じられる芳醇な抹茶の味わい ・抹茶生地にマカダミアナッツとホワイトチョコが練りこまれたバランスの良い美味しさ ・高タンパク&低GI食品、グルテンフリー
栄養成分表示 1本(30g)当たり	エネルギー149kcal、タンパク質 5.3g、脂質 10.4g(飽和脂肪酸 2.7g、トランス脂肪酸 0g)、コレステロール 6~12mg、炭水化物 11.2g(糖質 7.2g、食物繊維 4.0g)、食塩相当量 0.08~0.18g 大豆イソフラボン 25mg
原材料名	大豆粉(国内製造、遺伝子組換えでない)、マーガリン、砂糖、卵、難消化性デキストリン、白あん、マカダミアナッツ、ホワイトチョコレート(乳成分を含む)、抹茶、食塩/ソルビトール、香料、クチナシ色素、紅花色素
希望小売価格	115円(税抜)
賞味期限	13ヵ月