

「しみチョココーン もち麦使用」新発売のお知らせ

カラダにうれしい！

**「しみチョココーン もち麦使用」全国新発売**

**チョコスナック史上初のもち麦使用！**

腸内環境を良くするもち麦配合。開発者インタビューも。

**配合率 1%から 100%まですべて検証し、たどり着いた黄金比率 38%**

株式会社ギンビス(本社：東京都中央区)は、2018年1月22日より、「しみチョココーン もち麦使用」を全国で新発売いたします。

本商品は、人気のチョコスナック菓子「しみチョココーン」に、チョコスナック史上初となる、話題の穀物“もち麦”を配合しました。従来のしみチョココーンの美味しさはそのまま、サクサクした触感の中に、もち麦由来のプチプチ感や香ばしさを楽しむことができます。もち麦には食物繊維が豊富に含まれており、糖質の吸収を抑える働きがあるので、体型が気になり始めた方や食生活に気を付けたい方へおすすめのお菓子です。

また、「もち麦の配合率を1%から100%まで全て検証し、黄金比率38%にたどり着いた」という苦勞の開発秘話を語った、担当者のインタビューも紹介しております。是非ご覧くださいませ。



<「しみチョココーン もち麦使用」紹介ページ>

<http://www.ginbis.co.jp/product/sp01/index.html>

## ■「しみチョココーン もち麦使用」商品概要

「しみチョココーン」に、チョコスナック史上初となる話題の穀物“もち麦”を配合した、「しみチョココーン もち麦使用」が新発売いたします。

もち麦には食物繊維が豊富に含まれており、糖質の吸収を抑える働きがあります。また、穀物のタンパク質の主成分であるグルテンを除去したグルテンフリーで、カラダにやさしく仕上げておりますので、体型が気になり始めた方や食生活に気を付けたい方へおすすめのお菓子です。

従来のしみチョココーンの美味しさはそのまま、サクサクした触感の中に、もち麦由来のプチプチ感や香ばしさを楽しむことができます。通常よりもチョコの量をおさえているため、軽い味わいで食べやすくなっております。毎日のおやつや小腹がすいたときなどに、ぜひお楽しみくださいませ。



### <商品情報>

商品名：しみチョココーン もち麦使用

規格：54g

参考売価：120 円(税抜き)

発売日：2018 年 1 月 22 日 (月)

### <「しみチョココーン もち麦使用」紹介ページ>

<http://www.ginbis.co.jp/product/sp01/index.html>



## ■ 開発担当者インタビュー

「しみチョココーン もち麦使用」の開発担当者に、商品誕生のきっかけや、苦労したエピソードなどを伺いました。

### ■ 「もち麦×しみチョコは面白そう！」と試してみたら偶然おいしかった

**Q:「しみチョココーン もち麦使用」はどのような経緯で誕生したのですか？**

A: 味の美味しさ、健康感で注目が集まる「もち麦」を、「しみチョココーンに試してみたら面白いのでは？」と単純に思ったことが開発のきっかけです。今までにスナック菓子として試したことのない穀物であったため、うまく仕上がるかわからず不安でしたが、手探りで試作してみたところ、1回目で偶然いいものができ、「これはイける！」と社内で嬉しかったです（笑）。

### ■ 1%から 100%まで全てトライした結果、たどり着いた黄金比率 38%

**Q:商品開発の過程で、最もこだわった点はありますか？**

A: ずばり、「もち麦」の配合量です。1回目でうまくいった試作品は偶然の産物であり、何度再現しようとしても再現されなかったため、奇跡の1回と揶揄されることもありました。それでもくじけずに、製品化するため、度重なる試作を進めました。

施策の過程で、特に調整が必要であった点が、「もち麦」の配合率でした。「しみチョココーン」は名前の通り、通常はスナック生地にコーンを100%使用しています。その生地にどこまでの比率で、もち麦を配合できるかと何度も何度も1%刻みで検討しました。「まずは、美味しくなくてはいけない、そして出来るだけもち麦を入れたい。」ということ念頭に置き、試作を繰り返した結果、スナック生地へのもち麦の配合率は『38%』という数字で着地しました。

こちらの「しみチョココーンもち麦使用」は配合率1%から100%まで全てトライした1/100の商品です。自信をもってお届けします！

### ■ 健康志向の方におすすめ！ 普段チョコスナックを食べない方にも試してほしい

**Q:通常の「しみチョココーン」との違いは？**

A: 通常のしみチョココーンと比べ、もち麦を配合したことで香ばしく、よりスナッキーな食感に仕上がっています。また、こちらの商品は健康意識の高い方が注目している「もち麦」を使用しているほか、グルテンフリーに仕上げられています。常日頃から「しみチョココーン」をご愛顧くださっている方はもちろん、是非とも普段はチョコスナックを召し上がられない方や、カラダに気を使っている方に召し上がっていただきたい1品です。

## ■「しみチョココーン」シリーズ紹介

しみチョココーンは、スナックにチョコがしみこんだ星型のコーンスナックです。おかげさまで、今年発売から 15 周年を迎えます。

しみチョココーンの製法は、木材に防腐剤をしみこませる建築技術の技術を、お菓子作りに応用したものです。スナックの表面をチョコレートでコーティングした従来のチョコレートスナックよりも、手を汚しにくいのが特徴です。

定番品はもちろん、季節のフレーバーを 3 か月に 1 回発売しています。現在は、冬限定のフレーバー「あずきミルク味」を発売しています。是非ご賞味くださいませ。

<しみチョココーン 公式サイト>

<http://www.ginbis.co.jp/product/shimicorn.html>

