

**牛乳との新しい食べ方提案！  
「そのままでも牛乳をかけてもおいしい しみチョココーン  
ホワイトミルク味 50g」を6月17日発売**

株式会社ギンビス（本社：東京都中央区、代表取締役社長：宮本 周治）は、2024年6月17日（月）より「そのままでも牛乳をかけてもおいしい しみチョココーン ホワイトミルク味 50g」を発売しました。



パッケージ画像（そのままでも牛乳をかけてもおいしい しみチョココーン ホワイトミルク味 50g）

#### ◇商品特長

「そのままでも牛乳をかけてもおいしい しみチョココーン ホワイトミルク味 50g」はスナック生地にホワイトチョコをしみ込ませ、ミルク風味のパウダーで仕上げました。ホワイトチョコとミルク風味のやさしく濃厚な味で、そのままでも牛乳をかけてもおいしく楽しめます。さらに、カルシウムと植物性乳酸菌 K-1 を配合し、からだにやさしい商品です。

#### ◇担当者より

「そのままでも牛乳をかけてもおいしい しみチョココーン ホワイトミルク味 50g」は、しみチョココーンブランドの商品をより多くの喫食シーンで食べていただきたいという想いから開発をスタートしました。

様々なシーンでの食べ方を検討する中で、シリアル(穀物)と牛乳の相性の良さに注目。しみチョココーンもコーンパフを使用しているため牛乳と好相性で、朝食やおやつなどに食べ方提案ができると考え、牛乳に合う味わいをテーマに完成させました。ぜひ、たくさんの方にお試しいただきたいです。

## ◇商品情報

- 商品名：そのままでも牛乳をかけてもおいしいしみチョココーン ホワイトミルク味 50g
- 発売期間：2024年6月17日（CVS先行：6月10日）～2024年9月30日予定
- 参考上代：180円（税抜）
- 内容量：50g

## ◇ギンビス社員おすすめの簡単アレンジ

1. コーヒー牛乳：コーヒー牛乳をかけると、ホワイトチョコの甘さとほろ苦いコーヒー牛乳が絶妙にマッチして、甘さが苦手な方にもおすすめです。
2. ホットミルク：レンジで温めた人肌程度の牛乳をかけると生地からホワイトチョコがしみ出て、おいしさが一層引き立ちます。※温める際には耐熱グラスをご使用ください。
3. ヨーグルト：ヨーグルトにしみチョココーンをトッピングして食べると酸味と甘さのバランスが絶妙です。

## ◇「しみチョココーン」の特長

「しみチョココーン」は「含浸製法※（しみチョコ）」を用いて生地の中までチョコをしみ込ませたサクサク食感の星型のチョコスナックです。

チョコが夏場でも溶けることを気にせず常備菓子として冷蔵庫の外で常温保存できます。

※含浸製法とは、素材（生地）にチョコをしみ込ませる製法です。ギンビスでは、この製法を使用して独自の製品開発に取り組んでいます。チョコが中までしみ込んでいるので、夏場でもチョコが手につきにくく、常温で流通・保管が可能です。

※ここでの常温とは、厚生労働省の「常温保存可能品に関する運用上の注意」での「常温とは、外気温を超えない温度」という基準を参考にしています。

## ◇会社概要

株式会社ギンビス

- 代表者：代表取締役社長 宮本 周治
- 設立：1930年(昭和5年)5月5日
- 事業内容：ビスケット、クッキー、クラッカー、チョコレート類、スナックなどの製造・販売および海外事業展開
- URL：<https://www.ginbis.co.jp>
- PR：「お菓子里に夢を！」を合言葉に、世界中で愛される商品を日々作っています。