

**おいしさマシマシの新商品！満足感ある食べ応え
「しみチョココーン MASHIMASHI（マシマシ）」を9月16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9月16日（月）より、秋冬新商品の戦略の一環として「消費の二極化」に対応した価格訴求商品である「しみチョココーン MASHIMASHI（マシマシ）」30gと150gを全国で発売します。



◇商品特長

「しみチョココーン MASHIMASHI」は、パフの長さが約2倍※で“食べ応え”、“サクサクッ食感”、そして“じゅわっと溶け出すチョコ感”がマシマシ！ボリュームミーで満足感を得られる商品です。チョコが中までしみ込んでいるので、チョコの美味しさとコーンスナックの香ばしさを同時に楽しめます。

全粒粉入りで、香ばしさが美味しさを引立てます。また、カルシウム・食物せんいも含まれています。

※当社しみチョココーンミニ製品と比較



◇担当者より（開発ストーリー）

物価高により節約志向が続く中で、「しみチョココーン」ブランドでも、少しでも手ごろな価格で満足感のある商品を提供できないかと考え、商品開発をスタートしました。

食べた瞬間に満足感を得られつつ、連食性のある味わいとサイズを追求するため、何度も試作を重ねました。

商品サイズは30gと150gの2種類用意し、30gは一度に食べきって満足できる量に、150gは1人でも仲間や家族とも楽しめる量に調整しています。

「マシマシ」という商品名は、どんな人でも「満足感」をイメージできるように、ラーメン店などで使用される「マシマシ」から着想を得てネーミングしました。

パフの長さを約2倍にしたことで食感、チョコ感、食べ応えのすべてがアップしました。

ぜひマシマシの満足感をお楽しみください。



◇大容量の150g！

家族や友人と分け合える大容量商品として初めて150g以上の大袋を発売します。

食べきりサイズの小袋の需要に加え、お客様からはシェアできる大袋の要望も多くいただいております、今回150gの大袋での発売が決まりました。

しみチョココーンは年間を通して常温で流通・保管ができるため、常備食としても最適です。



◇商品情報

- しみチョココーン MASHIMASHI 30g / 150g
- 発売期間：2024年9月16日（CVS先行30g：2024年9月2日）～
- 参考上代：80円/368円（税抜）
- 内容量：30g/150g



◇「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。

夏場でもチョコが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。

※コーンパフやビスケットなどの素材にチョコをしみ込ませる製法を「含浸製法（しみチョコ®）」といいます。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。

「しみチョコ®」とはギンビスのチョコをしみ込ませる技術と商品の総称です。

※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 : 「お菓子の夢を！」を合言葉に、世界中で愛される商品を日々作っています。