

## NEWS RELEASE

2019年8月21日

食べやすさをプラスした高カカオチョコレート

「チョコレート効果カカオ 72%さわやかオレンジ&レモン」

「チョコレート効果カカオ 72%旨み抹茶&香ばし米パフ」

8月27日新発売／全国

株式会社 明治(代表取締役社長:松田 克也)は、高カカオチョコレート市場売上 No.1<sup>※</sup>の「チョコレート効果」シリーズから、素材のおいしさを加えることで食べやすさをプラスした「チョコレート効果カカオ 72%さわやかオレンジ&レモン」「チョコレート効果カカオ 72%旨み抹茶&香ばし米パフ」を、2019年8月27日から全国で発売します。



「チョコレート効果カカオ 72%さわやかオレンジ&レモン」(52g)

特長①:フルーティーで食べやすい味わい

特長②:1枚当たり128mgのカカオポリフェノール含有



「チョコレート効果カカオ 72%旨み抹茶&香ばし米パフ」(49g)

特長①:香ばしく食べやすい味わい

特長②:1枚当たり120mgのカカオポリフェノール含有

参考小売価格:各 220 円(税別) / 237 円(税込)

健康意識の高い大人の方を中心に好評いただいている「チョコレート効果」シリーズから、定番の「チョコレート効果カカオ 72%」とほぼ同等のカカオポリフェノールを含有しながら、素材のおいしさを加えることで食べやすさをプラスした、カカオ分 72%の新商品 2 品を発売いたします。

「チョコレート効果カカオ 72%さわやかオレンジ&レモン」は、さわやかなオレンジピールとレモンの味わいをプラスすることで、フルーティーで食べやすい味わいに仕上げました。また、「同 旨み抹茶&香ばし米パフ」は、旨みある抹茶と香ばしい米パフをプラスすることで、香ばしく食べやすい味わいに仕上げました。

本商品の発売を通じて、新規顧客の獲得と、チョコレート市場の活性化を図ってまいります。

※インテージ SRI 高カカオチョコレート市場 2015年6月~2018年5月累計 ブランド別販売金額

## ■「チョコレート効果」は低GI食品です

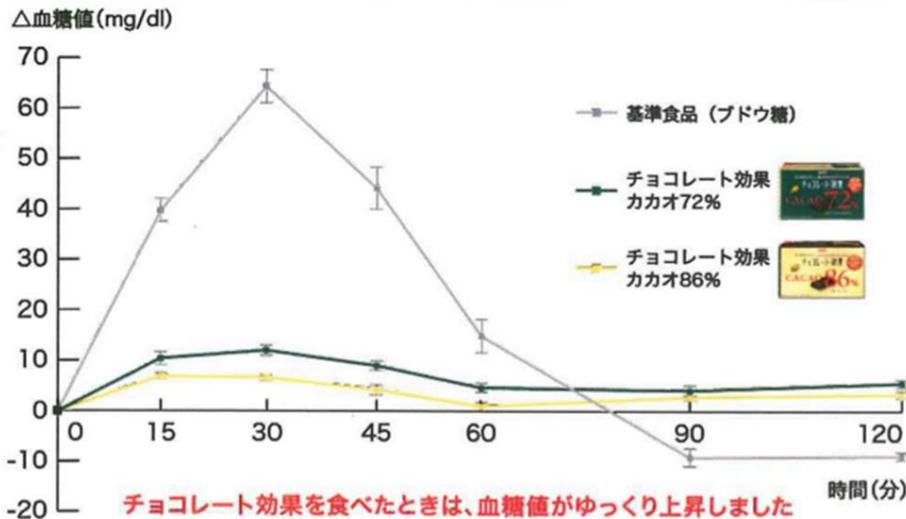
GI値とは、Glycemic Index(グライセミック・インデックス)の略で、食後血糖値の上がりやすさの目安となる値です。GI値が低いほど糖質の吸収がおだやかとなり、結果的に脂肪になりにくいと言われています。

また、血糖値を安定させるには、こまめに栄養をとりつつ、低GIを意識した質のよい間食が重要と言われており、「チョコレート効果」などの低GI食品がおすすめです。



出典: Atkinson, S. F., et al, Diabetes Care 31:2281-2283, 2008  
 ※オーストラリアの大学にて実施されたGI値測定試験結果(2018)より

### 食後血糖値の推移



※オーストラリアの大学にて、被験者数男女10名を対象に水250mlにグルコース25gを混ぜたものと「チョコレート効果カカオ72%」71g(糖質25g相当)、「チョコレート効果カカオ86%」103g(糖質25g相当)でGI値測定を実施。

【この件に関するお問い合わせ先】 株式会社 明治 広報部  
 〒104-8306 東京都中央区京橋 2-2-1 TEL:03-3273-0700 FAX:03-3273-0900  
 メールアドレス:meiji.kouhou@meiji.com

※製品写真をご希望の際は、お手数ですが上記宛先にご連絡ください。

【紙面掲載用のお問い合わせ先】 明治 お客様相談センター TEL:0120-041-082