

平成 20 年 12 月 26 日

～ダイエット中でも安心！低カロリーの本格派クッキー～

「スリムバランス カリカリクッキー」限定味

1 月 10 日（土）個数限定発売

株式会社ハーバー研究所（所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：小柳昌之、JASDAQ：4925）は、平成 21 年 1 月 10 日（土）より、我慢しないで無理なく、楽しく、健康的なダイエットをサポートする低カロリークッキー「スリムバランス カリカリクッキー」（税込 2,520 円）より、限定味の

「スリムバランス カリカリクッキー／ローストパンプキンシード」

「スリムバランス カリカリクッキー／ミックスベリー」

を通信販売、全国のハーバーショップおよびインターネットで個数限定発売いたします。

08 年 4 月より発売の人気製品「スリムバランス カリカリクッキー」は、ダイエット中でも安心してお菓子が食べられるようにバター、マーガリン、ショートニング、砂糖は一切使わず、1 袋わずか 9.8 kcal という低カロリー実現。悪玉コレステロールを増加させ、善玉コレステロールを減少させる働きがあるといわれているトランス脂肪酸^{(*)1}を含む油脂は使用せず、トランス脂肪酸フリーの体にやさしい有機パーム油^{(*)2}を採用しています。さらに小麦全粒粉のほかに、吸水性が高く、水分と摂取することで、より満腹感が得られる脱脂大豆繊維^{(*)3}を配合し、カリカリとした食感と満腹感にこだわりました。そんな「スリムバランス カリカリクッキー」から、この度、ローストパンプキンシード、ミックスベリーの 2 つのフレーバーが登場。素材の味を十分に引き出し、本格スイーツにも引けを取らない美味しさも自慢です。お腹も心も満足し、ストレスフリーの続けられるダイエットをご提案します。

(*)1 トランス脂肪酸とは

トランス型の二重結合を有する不飽和脂肪酸で、マーガリンやショートニングなどの加工油脂などに多く含まれます。トランス脂肪酸は、悪玉コレステロールを増加させ、善玉コレステロールを減少させる働きがあるといわれ、多量に摂取を続けた場合、動脈硬化などによる虚血性心疾患のリスクを高めるとい報告もあります。アメリカの FDA（米食品医薬品局）は、2006 年 1 月より、加工食品の栄養成分表示においてトランス脂肪酸量の表示を義務付けています。

(*)2 有機パーム油とは

有機栽培したパームを収穫し、新鮮な状態で圧搾、精製加工した原料です。

有機パーム油は常温で半固体であり、加工工程で水素添加をしないため、有害なトランス脂肪酸を含まない体にやさしいオイルです。

(* 3) 脱脂大豆繊維とは

大豆から抽出された 100% ナチュラルな大豆繊維で、大豆から油脂、たんぱく質などの成分を分離した原料です。おからの約 5 倍の食物繊維があり、脂肪分が少なく (1 % 以下) ダイエットに適しています。また、吸水性に優れ、約 8 倍の水を吸収する性質をもっているため食後お腹の中でふくらみ、満足感が得られます。原料大豆の IP (分別流通) により、分別された非遺伝子組換え大豆のみを使用しています。

概要は下記の通りです。

「スリムバランス カリカリクッキー」(2 種) の概要

- ◆ 商品名 : スリムバランス 「カリカリクッキー ローストパンプキンシード」
「カリカリクッキー ミックスベリー」
- ◆ 内容量 : 1 箱 / (1 枚 4g × 7 枚入り) × 10 袋
- ◆ 価格 : 2,520 円 (本体価格 2,400 円)
- ◆ 発売日 : 平成 21 年 1 月 10 日 (土)
- ◆ 発売地域 : 全国 (通信販売、全国のハーバーショップ、インターネット)
- ◆ 摂取の仕方 : 1 日 1 袋を目安に、たっぷりの水分と一緒によく噛んでお召し上がりください。
おやつとしても食事の代わりとしても OK です。
- ◆ フレーバーの特徴 :
 - 「カリカリクッキー ローストパンプキンシード」
パンプキンペーストと歯ざわりのよいシード (種) をたっぷり配合することで、鮮やかな黄色と黄緑のコントラストに仕上がりました。香ばしい種とほんのり甘い、自然の美味しさが楽しめます。
 - 「カリカリクッキー ミックスベリー」
ラズベリー果汁・クランベリー果肉・ブルーベリー果肉の 3 つのベリーをたっぷり配合。クランベリー・ブルーベリーのフレッシュな果肉な果肉がぎっしり。やさしいラズベリーのピンク色のクッキーです。爽やかでフルーティーな美味しさです。
- ◆ 製品の特徴 :
 - 1 袋 (4 g × 7 枚入 / 全 28 g) 98 kcal という低カロリーを実現。本格スイーツに引けを取らない美味しさ、飽きのこない風味に仕上げました。
 - 砂糖、バター、ショートニング、マーガリン不使用。小麦全粒粉、食物繊維配合でよりヘルシーです。さらに、お腹の中で約 8 倍に膨らむ吸水性の高い脱脂大豆繊維を配合しているため、高い満腹感が期待できます。

適度な硬度（カリカリ感）にこだわりました。

（*4）カリカリクッキー、その硬さには訳があります！

カリカリクッキーのこだわりのひとつに「硬さ」があります。それは、よく噛むことで満腹感が得られるだけでなく、噛むことそのものに1石2鳥ならぬ1石4鳥もの体に良い効果があるからです。

（1）脳を活性化させる！

よく噛んでアゴを動かすことで、脳の神経細胞が刺激されて脳の働きの促進効果が期待できます。

（2）スッキリ小顔！

たるんでいたアゴがひきしまって小顔効果が期待できます。

（3）美しく、若々しく！

硬いものを噛んでいると唾液が出ます。唾液には若返りのホルモン（成長ホルモン）が豊富に含まれており、肌がキレイになると同時に若々しさを導きます。唾液を分泌させるために指で歯茎をマッサージする美顔法があるほど、唾液には若返りホルモンが豊富です。

（4）口臭予防！

口臭の原因の90%は舌にこびりついた食べカスに菌が発生して起こります。舌に白く残っているもの。これが臭いのモト。硬めの食べ物を食べることで舌にこびりついたカスが自然に削られていき、舌の掃除すなわち口臭予防につながります。

主な配合成分とその働き

- 大豆脱脂繊維・・・大豆から抽出された100%ナチュラルな大豆繊維です。約8倍もの高い吸水性を持ち、食後の満腹感が得られます。
- 有機パーム油・・・有機栽培したパームを収穫し、新鮮な状態で圧搾、精製加工をした原料です。加工工程で水素添加をしていないので、有害なトランス脂肪酸を含まない体にやさしいオイルです。

