

関西ダイエツクック 植物性ミルクを使用した“ミルク寒天”2種類を発売

～新商品2品を近畿圏スーパーにて発売～

発信番号:22-20



アーモンドミルク寒天



オーツミルク寒天

株式会社関西ダイエツクック(所在地:京都府綾部市、代表取締役:江口 勲、ケンコーマヨネーズ株式会社の100%子会社)は、近畿圏のスーパーマーケットの惣菜売り場において、植物性ミルクを使って作った『アーモンドミルク寒天』と『オーツミルク寒天』を7月15日(金)より発売いたします。

植物性ミルクとは、豆乳、アーモンドミルク、オーツミルクなど、植物性の素材を原料として作られたミルクのことで、新素材や栄養成分への関心の高まりから市場は急成長しています。牛乳などの動物性ミルクと栄養素を比べると、アーモンドミルクはビタミンEや食物繊維が豊富、オーツミルクはカロリーや脂質が低いという特長があります。また、植物性ミルクは生産時に必要な水や資源の量が乳牛の生育に比べて少なく済むため、環境にやさしいといわれています。サステナビリティやSDGsの観点からも注目を集める植物性ミルクは中食向けの商品化の要望も多く、定番デザートであるミルク寒天を、植物性ミルクを多く配合して作ることで付加価値のある商品として提供いたします。

今回発売する2商品は、植物性ミルクに脱脂濃縮乳を少量加え、植物性ミルクの風味を際立たせるように仕上げました。ゼリー部に甘麹を使用することで、優しい甘さに仕上げています。通常の牛乳で作られるミルク寒天と比べ、脂質が約1/2となっています。

アーモンドミルクを使用した『アーモンドミルク寒天』はトッピングに甘夏を使用し、柑橘のさっぱりとした味わいをプラスしました。オーツミルクを使用した『オーツミルク寒天』は、ミックスフルーツをトッピングすることで彩りよく仕上げています。

ケンコーマヨネーズグループは今後も、持続可能な社会を目指しながら、皆様の健康な食生活にも貢献してまいります。



商品詳細

■アーモンドミルク寒天



参考店頭価格	298円(税別)
内容量	175g
販売地域	大阪府、兵庫県、京都府、奈良県
商品特長	アーモンドミルクを使用したミルク寒天です。甘麴を使用し、優しい甘さに仕上げました。トッピングには甘夏を使用し、柑橘のさっぱりとした味わいをプラスしました。

■オーツミルク寒天



参考店頭価格	298円(税別)
内容量	170g
販売地域	大阪府、兵庫県、京都府、奈良県
商品特長	オーツミルクを使用したミルク寒天です。甘麴を使用し、優しい甘さに仕上げました。トッピングにはミックスフルーツを使用し、彩りよく仕上げています。

この度、関西ダイエツクックのコーポレートサイトを開設いたしました。
 当社製品の紹介や、働く方の声などを盛り込んだ温かみのあるサイトになっています。
 今後は新商品情報など、幅広く発信してまいります。ぜひご覧ください。
[\(https://www.kansai-dc.com/\)](https://www.kansai-dc.com/)



■関西ダイエツクック会社概要

社名 : 株式会社関西ダイエツクック
 代表者 : 代表取締役 江口 勲
 所在地 : 京都府綾部市城山町 5 番
 創立年月 : 1996 年 8 月
 資本金 : 5,000 万円
 主な事業内容: フレッシュサラダの製造販売等

以上