

“糖分30%カット” “おいしさそのまま低糖” 低糖シリーズ 低糖煮豆シリーズに新商品が登場！

～おいしい！更に食べて実感・納得！～

煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社小倉屋柳本（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、健康志向の強く人気の高い低糖煮豆シリーズに2012年秋冬の新商品として新たに新アイテムを追加することを決めました。従来の低糖煮豆シリーズに、インゲンなどの豆も糖分を30%カットし、美味しさそのままの煮豆を実現。健康志向が強い煮豆商品を幅広く支えていきます。

全国スーパーにて、発売中。



【新アイテム登場について】

従来のインゲン豆など大粒で人気のある4品を、低糖煮豆シリーズの新商品として新発売。他のシリーズ同様においしさそのまま、糖分30%カットしています。低糖煮豆シリーズは常に進化を目指し、成長を続けています。健康志向が強く、安心して食べて頂ける煮豆シリーズです。

【おいしさそのまま『低糖』の秘密！？】

砂糖は、糖質の中でも体に吸収されやすい物質です。低糖煮豆では、従来品で使用している砂糖の一部を、豆に浸透しやすい甘さを持ち、且つ、体に吸収されにくい還元水あめに置き換えることで、「おいしさそのまま低糖」を実現しています。

【その他商品ラインナップ】

