

こだわったのは“濃厚さ、コク”
『マイサイズ』レギュラーシリーズが
「よりおいしい100kcal」に生まれ変わって登場！
～3月14日(月)から全国で展開～

大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:白石耕一)は、『マイサイズ』レギュラーシリーズを「よりおいしい100kcal」としてお届けするため、味わい、パッケージデザインを刷新し、2022年3月14日(月)から全国で順次展開します。*1

『マイサイズ』は、「食事にもサイズがあっていい」というコンセプトのもと開発した、100kcalのレトルト食品を中心としたシリーズです。分かりやすいカロリー表示と、カレーやどんぶりの素など幅広いメニューで食事管理に活用しやすく、2010年の発売以来、多くの方にご支持をいただいています。

昨今、様々な栄養成分が注目を集める中、2021年に当社が行った調査*2では、「食品の栄養表示で重視しているキーワード」として「カロリー」が最も多く挙げられており、その関心の高さがうかがえます。

『マイサイズ』について、お客様からは「おいしくて続けやすい」「100kcalとは思えない」等、味の評価をいただく一方、購入経験のない方からは、「味の満足感が得られないのではないか」というお声もいただきました。

そのような味に対するイメージを払しょくするため、このたび『マイサイズ』レギュラーシリーズは、「100kcal」の製品特長はそのままに、よりおいしさを感じていただけるよう、“濃厚さ、コク”にこだわった味の改良を行いました。メニューごとにしっかりと旨みを重ねる工夫をし、さらに「バターチキンカレー」には北海道産発酵バターを、「チーズリゾットの素」にはトリュフオイルを使用するなど素材も厳選することで、「100kcal」と「豊かな味わい」を同時に実現しました。そのこだわりを伝えるため、パッケージデザインも刷新。さらにブランドロゴも変更し、「マイサイズで実現する、なりたい自分」を表現しました。*3

生まれ変わった『マイサイズ』は、彩り豊かなカラー展開で、選べる楽しさと、飽きずにおいしく続けられるカロリーコントロールを提案します。



【マイサイズ レギュラーシリーズ製品概要】

■製品特長：

- ・おいしく続けられるカロリーコントロール
- ・1人前当たり100kcal
- ・豊富なラインアップ
- ・1人前当たり塩分2g以下の適塩設計
- ・全てレンジで簡単調理
- ・100kcalのソースと「150kcalマイサイズマンナンごはん」を合わせると、1食当たり250kcal



250kcal

■希望小売価格：150円(税別)

■発売日：2022年3月14日(月)

■販売エリア：全国

■販売チャネル：量販店、コンビニエンスストア、一般小売店、ドラッグストア、調剤薬局等

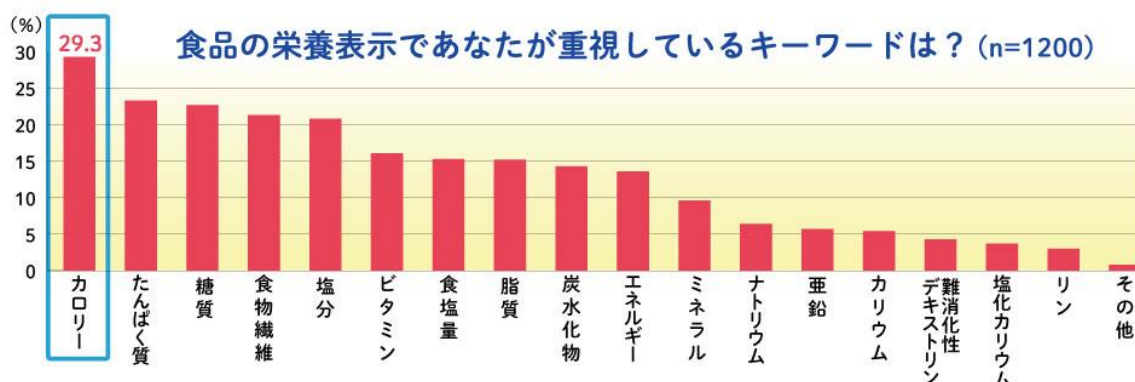
■製品ラインアップ

製品名	 <p>100kcalマイサイズ 欧風カレー</p>	 <p>100kcalマイサイズ ハヤシ</p>	 <p>100kcalマイサイズ バターチキンカレー</p>	 <p>100kcalマイサイズ グリーンカレー</p>
内容量	150g	150g	120g	150g
特長	牛肉の旨みが溶けこんだフONDヴォーにスパイスをきかせた上質な味わい(中辛)。	ボルドー産赤ワイン仕立てのデミグラスソースに完熟トマトを加えてコク深く。	北海道産発酵バターと完熟トマトの旨みに、チャツネの爽やかなコクが広がる(中辛)。	ココナッツミルクのkokにカフィルライムとスパイスの香り広がるタイ風カレー(辛口)。
製品名	 <p>100kcalマイサイズ 中華丼</p>	 <p>100kcalマイサイズ 親子丼</p>	 <p>100kcalマイサイズ 蟹のあんかけ丼</p>	 <p>100kcalマイサイズ 麻婆丼</p>
内容量	150g	150g	150g	120g
特長	4種の野菜と魚介の旨み、贅沢な白湯の味わいに、ごま油と黒胡椒が香り立つ。	香り豊かな鰹だしと北海道産真昆布の旨みを、ふわとろ卵で絡めました。	白湯とごま油の風味に鰹と昆布の白だしを合わせたふんわり卵白の中華あん。	豆板醬に豆鼓醬、甜麵醬やラーチャオ醬の辛さとkokに、花椒がピリリと香る麻辣味(辛口)。

製品名	 <p>100kcalマイサイズ チーズリゾットの素</p>	 <p>100kcalマイサイズ ビビンバの素</p>	 <p>100kcalマイサイズ 大豆ミート ビーフカレータイプ</p>	 <p>100kcalマイサイズ 大豆ミート ハッシュドビーフタイプ</p>
内容量	86g	90g	150g	140g
特長	風味豊かなクワトロチーズにトリュフオイルとチキンの旨みが溶け込んだ濃厚な味わい。	コチュジャンや豆板醤が織りなす旨辛さと、クセになるにんにくの風味(辛口)。	「大豆ミート」を具材に使用(ソースにはビーフエキス使用)。濃厚なビーフの旨みとコク深いブラウンルウに、独自配合のスパイス広がる(中辛)。	「大豆ミート」を具材に使用(ソースにはビーフエキス使用)。芳醇なビーフの旨みと香味野菜の風味を凝縮したデュクセルソース仕上げ。

※1 「大豆ミート」2品については製品名の変更を行いました(ソイミート→大豆ミート)。味の変更はございません。

※2 インターネットによる自社調査。「食品の栄養表示であなたが重視しているキーワードは？(複数回答可)」の質問に対し、約3割が「カロリー」と回答。



調査期間：2021年8月12日(木)～2021年8月16日(月) 調査方法：インターネットによる調査(自社調査) 調査対象：20～59歳の男女1200人

※3 “MY SIZE”ロゴの“i”はヒトを表しています。弓なりの曲線に立つヒトはセルフコントロールできている私、それを100kcalの食生活が支えています。“MY SIZE”を通じて自分のなりたい姿になってほしい、をロゴで表現しました。