

2019年11月25日

エンドウ豆プロテイン 100%<sup>※1</sup> 使用

新たな気持ちでカラダづくり

「ReProtein (リ・プロテイン)」

2019年11月25日(月)より新発売

森永製菓株式会社(東京都港区芝、代表取締役社長・太田栄二郎)は、エンドウ豆プロテインを100%使用した「ReProtein(リ・プロテイン)」を11月25日(月)よりECにて新発売いたします。

粉末プロテイン市場は、2018年度は成長が鈍化も堅実に伸長しており(市場規模2018年度は294.5億円(富士経済調べ<sup>※2</sup>))、プロテインへの注目は依然として高い状況です。

この度開発した「ReProtein(リ・プロテイン)」は、高タンパクのエンドウ豆を使用することで、グルテンフリー、アレルギー物質27品目(特定原材料等)不使用<sup>※3</sup>を実現し、さらに増粘剤不使用、ビターココア味で健康感にこだわった商品に仕上がりました。商品名は、新たな気持ちでカラダづくりする世代に向け Restart(再出発)、Refresh(新たな気持ちに)、Reborn(生まれ変わる)の意味を込め「ReProtein(リ・プロテイン)」と名付けました。

再就職やセカンドステージなど再出発として新しい事(仕事や趣味)に挑戦する世代に向け、新たな健康素材とともに応援するプロテインです。

尚、エンドウ豆は、タンパク質を生産するのに使用される水の量が少なく、環境負荷が低いサステイナブルな素材としても知られています<sup>※4</sup>。



※1 タンパク原料としてエンドウ豆プロテイン100%を使用しています。ココアパウダーにもタンパク質を含みます。

※2 富士経済「プロテインブームにより拡大続いたたんぱく補給食品の今後と新カテゴリーの可能性」

プロテインパウダー「スポーツ用途型」市場

※3 乳を含む製品と共通の設備で製造しています。

※4 タンパク質を生産するのに必要な水は、エンドウ豆類を含む豆類を1とすると豚肉が約3倍、牛肉が約5.9倍、ナッツが約7.3倍の量を必要とします。(出典「A Global Assessment of the Water Footprint of Farm Animal Products」(Ecosystems (2012)))

■商品概要

商品名	ReProtein (リ・プロテイン)
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・タンパク原料として、エンドウ豆タンパク 100%使用 タンパク原料としてエンドウ豆プロテイン 100%を使用しています。ココアパウダーにもタンパク質を含みます。</li> <li>・アレルギー物質 27 品目 (特定原材料等) 不使用 乳を含む製品と共通の設備で製造しています。</li> <li>・グルテンフリー</li> <li>・増粘剤不使用</li> <li>・甘さを抑えたビターココア味</li> </ul>
名称	たんぱく食品 (プロテインパウダー)
内容量	600g
参考小売価格	3,800 円 (税別) / 4,104 円 (税込)
発売日	2019 年 11 月 25 日 (月)
販売チャネル	EC
ターゲット	<p>筋肉・筋量を増やしカラダを保ちこれからの人生を楽しみたい 60 代以上の男性・女性</p>
JANコード	4902888729034