

## 野菜と栄養成分を配合した低カロリー・低糖質なおやつこんにやく「Vegenyack(ベジニャック)」3種を発売



こんにやく製造販売のマンナンミールカンパニー（ハイスキー食品工業、本社：香川県三木町、社長：菱谷龍二）は、野菜と栄養成分を配合した、低カロリー・低糖質なおやつこんにやく「Vegenyack（ベジニャック）」3種を3月12日の「スイーツの日」に全国発売します。

### ■ストレスに負けず頑張る女性のために、手軽で罪悪感なく食べられるおやつ

Vegenyackは、当社の特許（※）であるこんにやくの脱アルカリ技術を用いた商品です。コロナ禍で生活サイクルが変化し、ストレスがたまり栄養も偏りがち・・・、そんな悩みを抱えながら毎日頑張る女性をターゲットに、手軽で、罪悪感なしに召し上がっていただける「おやつこんにやく」を開発しました。特許製法でこんにやく臭を除去し味付けしているので、袋を開けてそのままおいしく食べられます。

### ■栄養補給しつつヘルシーさもキープ

Vegenyackには野菜と、それぞれ鉄分、食物繊維、ビタミンCといった美容や健康をサポートする成分を配合しています。さらにストレス軽減作用があるというGABAも配合。一袋（50g入り）全部食べても低カロリー（9～10kcal）、低糖質（1.4～1.55g）で、ダイエット中の方も罪悪感なく楽しめます。

### ■パッケージにも工夫、手を汚さずに食べられる

食べるシーンに合わせて開け口を選べるパッケージを採用。一つずつ取り出すときは手を汚さずに「ちょいopen」、器に出したり複数でシェアするときなどは「open」から中身を一度に取り出すことができます。

### ■味は3種類

- (1) すっきりとした「レモン味」：カボチャ、ビタミンC、GABA入り
- (2) さわやかな「マスカット味」：ほうれん草、鉄分、GABA入り
- (3) ジューシーな「いちご味」：にんじん、食物繊維、GABA入り

（※特許製法）特許第3829211号

包装容器内で、アルカリを除去し物性、機能性は損なわずに美味しい味を付ける事ができる製法／特許第5926071号

真空ニードラーを使用し、表面積が小さいものに対してもアルカリを除去し物性、機能性は損なわ

ずに美味しい味を付ける事ができる製法／特許第3905830号

天然色素にてこんにゃくに着色を行い、こんにゃくの中から色を溶出させない製法。

■商品概要：

(1)Vegenyack(ベジニャック) レモン味／内容量：50g／カロリー：9kcal／糖質：1.4g

(2)Vegenyack(ベジニャック) マスカット味／内容量：50g／カロリー：9kcal／糖質：1.4g

(3)Vegenyack(ベジニャック) いちご味／内容量：50g／カロリー：10kcal／糖質：1.55g

希望小売価格：200円(税別)／賞味期限：180日／通販サイト：<https://www.mannan-country.com/>

《開発リーダー 常務取締役 菱谷哲嗣より》

当社は【こんにゃくでしあわせなミライをデザインする】というブランドビジョンのもと、こんにゃくの価値を広げるための様々な特許技術で「世界にまだない、新しいこんにゃくの楽しみ方」を提案してまいります。

《会社沿革》

1924年、飲料の製造業として創業。シーズンオフの副業としてこんにゃくを製造販売。64年「ハイスキー食品工業(株)」として法人化。90年代後半から、こんにゃく製造技術の研究に取り組み次々と特許取得。独自の脱アルカリ技術や調味・着色技術などを用いて次世代こんにゃく加工食品「マンナンミール」を開発。低カロリー、低糖質、低脂質、低GIなどこんにゃくがもつ機能性はそのままに、調理・調味の時間や手間を大幅に省略した手軽さなどが特長。

《会社概要》

本社：〒761-0612 [香川県木田郡三木町氷上219](#)

番地／設立：1959年／創業：1924年／事業内容：こんにゃく製造・チルド食品卸／従業員：25名

／代表取締役：菱谷龍二／資本金：1,000万円

【本件に関するお問い合わせ先】

企業名：ハイスキー食品工業株式会社

担当者名：菱谷哲嗣（ひしたにのりつぐ）

TEL：087-898-1125

Email：[info@haisky.co.jp](mailto:info@haisky.co.jp)

---

Generated by ふれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>