

— 乳酸菌 × (かける) 国産野菜 —
W(ダブル)の力で美味しさとともに“健康”に着目
「シールド乳酸菌®」約100億個 配合
新・ドレッシングが2016年9月6日(火)に登場

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ/東京都千代田区二番町8-8)では、2016年9月6日(火)より、美味しさとともに“健康”に着目した「シールド乳酸菌®」入りドレッシングをデニーズ全店で導入致します。シールド乳酸菌®を配合したドレッシングの提供は**外食レストラン業界初の取り組み**で、同日よりデニーズで販売するサラダのドレッシング(4種類)すべてにこのシールド乳酸菌®入りドレッシングを使用致します。

「安心・良質」にこだわった新鮮な野菜をお召し上がりいただくことで、美容や健康にも配慮した食習慣をご提案したいという思いから、デニーズのサラダに取り入れているフレッシュ野菜はすべて国産野菜を使用しています。

今回、乳酸菌の持つパワーに注目し、普段ご好評をいただいているドレッシングに取り入れることで、野菜の持つパワーと、ドレッシングのパワー「**W(ダブル)の力**」で、健康志向のニーズにもお応えできる新たな美味しさと価値をご提供致します。

*ドレッシング15ccあたり約100億個のシールド乳酸菌®を配合しております。



国産野菜を使用したデニーズのサラダ



**ハニーマスタード
ドレッシング**

今秋の新季節のサラダ「かぼちゃとベーコンのサラダ」にかけるドレッシング。粗挽きにしたマスタードの粒感と、はちみつのかみみをバランスよく引き出したドレッシング。口当たりはマイルドで、コクと甘みを感じ、すっきりとした辛みが口に残りまた食べたくなる味。

かぼちゃとベーコンのサラダ
—ハニーマスタードドレッシング—



にんじンドレッシング

フレッシュのにんじんをたっぷり使用し、その食感や味わいを残すため、野菜の調理加工技術とドレッシングの製造技術とを掛け合わせて開発。レストランならではの「野菜で野菜を食べる」スタイルを提案する、優しくマイルドな味わい。

生ハムサラダ
—にんじンドレッシング—



**4種チーズの
シーザードレッシング**

チーズのコク・旨味・香りをバランスよく引き出した4種類のチーズ(パルミジャーノ・レッジャーノ、ゴータチーズ、エメンタルチーズ、ペコリーノロマーノ)を配合、人気の高いシーザードレッシングに欠かせないドレッシング。

シーザーサラダ
—4種チーズのシーザードレッシング—



ピーチドレッシング

野菜にフルーツの香りを。「桃」をメインとした果実のもつやわらかな味わいと甘みを引き出し、爽やかな酸味のアクセントにパッションフルーツを使用。フルーティなドレッシングに仕上げたデニーズこだわりの味。

ポテトとスモークサーモンのサラダ
—ピーチドレッシング—

「シールド乳酸菌®入りドレッシング」は、森永乳業株式会社の乳酸菌「シールド乳酸菌®」※を、キューピー株式会社とセブン&アイ・フードシステムズで開発したデニーズオリジナルドレッシングに、**15ccあたり約100億個のシールド乳酸菌®を配合**しております。

※「シールド乳酸菌®」は森永乳業株式会社が保有する数千の株の中から「免疫力を高める」というキーワードで選ばれたヒト由来の乳酸菌です。

シールド乳酸菌®入りドレッシングにご協力いただいたお取引先様コメント

「免疫力」に着目したシールド乳酸菌®の魅力



森永乳業株式会社
第二営業本部 食品素材事業部
マーケティング統括部
機能素材マーケティンググループ
アシスタントマネージャー
井上 祐美 様

シールド乳酸菌®は「免疫力を高める」ことをキーワードに6年以上の歳月をかけて製品化致しました。今回初めてシールド乳酸菌®をドレッシングに配合することについて、野菜がもつビタミンなどの栄養素の力で身体の抵抗力を高める働きと、シールド乳酸菌®との相乗効果が期待できると考えます。また、シールド乳酸菌®は小腸で働き、免疫細胞を活性化することで「体をまもる」力を発揮します。一方、野菜の繊維質は大腸に働きかけます。それぞれの良さを活かした効果が期待できると考えています。今回、シールド乳酸菌®は森永乳業として初めて加熱殺菌菌体として開発したものです。これまで水分や熱に弱い生菌には難しかった食品等への添加が可能になりました。その強みを生かし、乳酸菌がもっと身近な原料となるよう今後も提案していきたいと思っております。

野菜+ドレッシングで食事のバランスアップを提案



キューピー株式会社
研究開発本部 商品開発研究所
調味料開発部
塚野 桂 様

楽しく、美味しく野菜を摂っていただき、健康的な食生活を提案したいという想いで日々、家庭用・業務用ドレッシングの商品開発を行っています。日本にとどまらず、海外の市場トレンドや潜在的ニーズを調査・分析し、新たな提案に取り組んでいます。“野菜+ドレッシング”をうまく組み合わせることにより、野菜不足の解消はもちろん、食事の栄養バランスアップにもつながることを伝えていきたいと考えています。今回のデニーズで使用するシールド乳酸菌®入りドレッシングの開発は完成まで3~4ヶ月を費やしました。試作を繰り返し、サラダの仕立てに合ったそれぞれの味の特徴を活かしつつ、健康面での価値をアップさせる乳酸菌のパワーを取り入れることができたと思います。



株式会社セブン&アイ・フードシステムズ
商品部 総括マネージャー
上屋敷 恵美子

デニーズは「普通の食事の中で美味しく健康的なメニューを提供したい」という想いをテーマの一つとしてメニュー提案を進めています。2015年3月よりサラダに使用するフレッシュ野菜を国産野菜に切り替えて以降、サラダ自体の食数も伸長しており、一層お客様に喜んでいただけるものは何かを考え続けて参りました。その中で、様々な市場動向を調査し、「腸内環境を整える」ことへの関心の高まりを強く感じたことが今回のシールド乳酸菌®入りドレッシングへの取組みとなり、ドレッシングの美味しさをそのままに、お客様の「健康」へのお声にもお応えできようサラダをメニューとしてご用意できました。デニーズにご来店いただくお客様には、お食事とともにサラダを召し上がっていただき、バランスの良い外食をとっていただくきっかけとなると嬉しく思います。

◆本件に関するお問い合わせ◆

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 販売促進部 TEL.03-6238-3540 FAX.03-3221-7283

■■ デニーズホームページ <http://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 企画室 (広報)

〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 <http://www.7andi-fs.co.jp>
TEL. 03-6238-3566 FAX. 03-3221-7285