

**UNY 集团、伊藤忠集团 4 家公司联合策划的  
“Body Smile Project” 开始发售新产品  
“Nagomi no Ice” ——精美可口的日式冰点**  
(2012 年 10 月 23 日)

UNY 株式会社（总部：爱知县稻泽市，社长：前村哲路，以下简称“UNY”）、Circle K Sunkus 株式会社（总部：东京都中央区，社长：中村元彦，以下简称“Circle K Sunkus”）、FamilyMart 株式会社（总部：东京都丰岛区，社长：上田准二，以下简称“FamilyMart”）及伊藤忠商事株式会社（总部：东京都港区，社长：冈藤正广，以下简称“伊藤忠商事”）4 家公司联合开发、推进的“Body Smile Project”新品种精美可口的日式冰点“Nagomi no Ice”第一阶段开始发售。为了更好的利用原料自身的味道，开发出了不添加牛奶、鸡蛋的新产品。

UNY 集团、伊藤忠集团今后将继续推进“Body Smile Project”，为顾客提供更有价值的产品及服务。

◆ 产品名称

“Nagomi no Ice Kuromitsu Kinako”

“Nagomi no Ice Maccha Azuki（抹茶红豆）”

随着社会环境的变化，老龄人口的比例不断增加，作为市场发展趋势，日式糕点越来越受到人们的青睐。在这种情况下，期望能让不同年龄层的广大顾客品尝到真正的冷冻类日式产品，我们开发出搭配各种新鲜原料的日式冰点。

◆ 产品概要

Nagomi no Ice Kuromitsu Kinako		Nagomi no Ice Maccha Azuki（抹茶红豆）	
			

产品名称	售价	容量	卡路里	特征
Nagomi no Ice Kuromitsu Kinako	168日元 (含税)	115ml	219kcal	将黄豆酱加入黄豆冰粉中，便散发出了黄豆粉特有的芳香。 加入与黄豆粉相宜的优质黑糖酱、糯米风味酱，可品尝到多种口味的组合。
Nagomi no Ice Maccha Azuki (抹茶红豆)	168日元 (含税)	115ml	178kcal	为了品尝到宇治抹茶浓郁的香味，将抹茶酱加入到冰抹茶中。 由于加入与抹茶相宜的优质红豆，可品尝到多种口味的组合。

※ 由于原料中不添加牛奶、鸡蛋，该产品属于“冰点”类。

◆ 关于产品

像冰冻的日式糕点一样的冰激凌。

当想品尝日式糕点时，可以直接从冰箱中取出尽情地享用。

1、“注重细节”

- 为了保持原料自身的味道、芳香及口感
- 将各种口味混合，可保持原料的自身味道。

2. 与“精选原料”相容

使用精选原料。为了保持原料自身的味道，加入多种口味混合，旨在制作出与日式糕点独特口味相一致的产品。

●Kuromitsu Kinako	
精选黄豆粉	将味道浓郁的 kurosu kinako 及浓香的黑豆粉两种混合，使黄豆粉的味道十足。
与黄豆粉混合	加入一层与黄豆粉相宜的、衬托出黄豆粉芳香的黑糖酱及糯米风味酱。
●Maccha Azuki (抹茶红豆)	
精选抹茶	采用京都的宇治抹茶。将“美味的抹茶”及“苦中带涩的抹茶”两种混合，使抹茶的美味及苦涩淋漓尽致的发挥出来。
抹茶与红豆混合	加入了与抹茶相宜的红豆，平衡了红豆的甜度，提高了产品的味道及口感。

3、关于在原料中“不添加牛奶、鸡蛋”

“Nagomi no Ice”产品希望将日式糕点原料的味道融入到冰激凌中，本着这样的想法不断的试验、失败，再试验，反复多次，最终，成功地开发出在原料中不添加牛奶、鸡蛋也能保持原料味道的新产品。

◆ 发售日期

**2012年10月30日(周二)**

全国的 Apita・Piago (食品店)、Circle K Sunkus、FamilyMart 所有店铺统一发售。

※ 计划销售店铺 (截止 2012 年 9 月末)

Apita・Piago (食品店全店)	合计	216 店
Circle K Sunkus (全店)	合计	6,259 店
FamilyMart (全店)	合计	9,100 店

【Body Smile Project】

UNY、Circle K Sunkus、FamilyMart、伊藤忠商事 4 家公司在国内健康意识提高的背景下，于 2008 年 1 月开展了从原料阶段研究、开发有益于健康的产品的联合项目。第一阶段，于 2008 年 1 月包含膳食纤维、低卡路里的面包系列开始发售，第二阶段，膳食纤维含量充足的酸奶也开始发售，于 2011 年 7 月全面更新这两种产品并销售至今。