

2020年7月吉日

報道関係各位

株式会社トゥエンティーフォーセブン

夏の贅沢ダイエットスイーツ・低糖質×たんぱく補給ジェラート

ピエール・エルメ・パリ出身岩崎卓也シェフ監修。「24/7 DELI & SWEETS」にて7月21日より新発売。

低糖質食品販売サイト「24/7 DELI & SWEETS」を運営する株式会社トゥエンティーフォーセブン（代表取締役社長 小島礼大、本社：東京都港区、以下「24/7」）は、糖質制限をしながらボディメイクに必要なたんぱく質を補給できる濃厚ジェラート「Yummy Cup（ヤミーカップ）」の7月21日（火）の発売を「24/7 DELI & SWEETS」内（<https://247xh.com/prrelease>）にて開始いたします。



低糖質食品販売サイト「24/7 DELI & SWEETS」は、「3食食べるダイエット」を提唱するパーソナルジム「24/7 Workout」の約6万人(※1)の会員に向けた食事指導や栄養管理サービスの実績をもとに、既存の低糖質商品の「おいしくない、味が薄い、量が少ない」といったイメージを覆す、味や食べ応え・満足感に徹底的にこだわった低糖質のデリ、スイーツ、パン、おにぎりなどの食品を販売しています。幅広いラインナップと、食べ続けられるおいしさで、糖質制限中でも食事水準をキープしながら、ストレスの少ないダイエット体験を提供しています。

今回、新発売となるジェラート「Yummy Cup（ヤミーカップ）」は、糖質最大1/2カット(※1)・たんぱく質10g配合・カロリー最大30%カット(※2)で、糖質制限中でもおいしく食べられる上に、体内の余分な体脂肪を燃焼させながら、筋肉量を落とさず代謝の良いからだになるための「たんぱく質」を補給できる贅沢なダイエットスイーツです。

さらに、おいしさを追求すべく、フランスで修業し、有名パティスリー PIERRE HERMÉ PARIS でショコラート部門の責任者も務めた岩崎卓也シェフがその目で吟味した素材を使い、本場の技術を活かしながら、ひとつひとつ手作りで、特別なジェラートを完成させました。

※1 2019年10月末時点でのセッションを1回以上受けた方の累計入会者数。途中解約・全額返金者も含む

※2 「日本食品標準成分表2015年（七訂）アイスクリーム(普通脂肪)」(文部科学省)

(http://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/1365295.htm)とヤミーカップ メルティーソイミルクとの比較



フレーバーの紹介



MELTY SOY MILK 一メルティーソイミルク一

厳選された濃厚な豆乳をたっぷり使用し、クセのないまろやかな味わいに仕上げました。クリーミーでコクがあるのにすっきりとしたおいしさで、何度も食べても飽きのこない定番フレーバーです。

栄養成分（1個90mlあたり）：エネルギー92kcal、たんぱく質10.0g、脂質1.8g、糖質8.8g



CHOCOLATE HOLIC 一チョコレートホリック一

口に入れた瞬間に、カカオのリッチな香りがふわっと広がり、まるで良質な生チョコレートのような濃厚さとなめらかな口当たり。それでいてしつこくない、上品な甘さを実現しました。チョコ好きにはたまらない、チョコレートをしっかり楽しめるやみつきフレーバーです。

栄養成分（1個90mlあたり）：エネルギー112kcal、たんぱく質10.6g、脂質4.3g、糖質9.1g



STRAWBERRY BLOSSOM 一ストロベリーブロッサム
完熟いちごそのままの甘さとみずみずしい酸味に、やさしい味わいのミルクが絶妙にマッチ。華やかな香りとうっとりするようなどろけるくちどけに、虜になること間違いないなしのフレーバーです。

栄養成分（1個90mlあたり）：エネルギー91kcal、たんぱく質10.1g、脂質1.3g、糖質9.4g



HEAVENLY PISTACHIO 一ヘブンリーピスタチオ
ナッツの女王と言われるピスタチオの濃厚な味わいと芳醇な香りを、まるごと味わっていただける贅沢なフレーバーに仕上げました。上品なのに奥行きのある深いコクと、お口のなかでほどけるクリーミーさは、食べ終わるのがもったいなくなるほどのおいしさです。

栄養成分（1個90mlあたり）：エネルギー111kcal、たんぱく質10.2g、脂質3.2g、糖質9.8g

セット内容



4種6個セット
販売価格：2,960円（税別・送料別）

メルティーソイミルク 1個
チョコレートホリック 2個
ストロベリーブロッサム 2個
ヘブンリーピスタチオ 1個

4種12個セット
販売価格：5,700円（税別・送料別）

全種各3個

商品詳細はこちらをご覧ください。
<https://247xh.com/prrelease>

監修した岩崎卓也シェフからのコメント

糖質を抑え、たんぱく質を強化するという栄養成分に目標値を設けて開発した事は、私にとって初のチャレンジでした。あくまでもスイーツ・ジェラートとして皆様に楽しんでいただきたい！という思いと、このチャレンジとを両立させる事に試行錯誤しました。「24/7 DELI&SWEETS」の皆さんとディスカッションしながら試作を重ね、体型維持の為、日々努力されている皆様にちょっとしたブレイクタイムをお届けできる商品となったと思います。お楽しみください。



岩崎 卓也 －Takuya Iwazaki－

「PIERRE HERMÉ PARIS」でお菓子作りを学び、26歳でフランスに渡ると、パリの人気店「La pâtisserie des rêves」で巨匠フィリップ・コンティチーニ氏に師事。

帰国後「PIERRE HERMÉ PARIS」チョコレート部門の責任者を務める。2015年 地元桐生市に戻り、「MONCHERI」のシェフパティシエに就任。2019年 地元の新鮮・完熟フルーツや素材を豊富に使い、本場フランスで学んだ技術をふんだんに盛り込んだジェラート専門店「VIVACE!」をオープン。

株式会社トゥエンティーフォーセブン

代表者：代表取締役社長 小島礼大

設立：2007年12月28日

本社：東京都港区愛宕2-5-1愛宕グリーンヒルズMORIタワー36F

URL：<https://247group.co.jp/>

事業内容：パーソナルトレーニングジムの運営、WEBサービスメディア、AI事業、ほか

24/7は、2007年設立当初、健康関連商品の販売とマーケティングを軸に事業展開を開始。2012年には「3食食べるダイエット」をメソッドの一つとした完全個室マンツーマンのパーソナルトレーニング事業「24/7 Workout」（2020年6月時点71店舗）を展開。パーソナル事業から得られる様々なデータの解析・機械学習による「ヘルスケア×AI」の推進によって、より良いサービスやアプリケーションを開発し、新しい価値を提供してまいります。今後当社は「ECでの食品販売事業」をより積極的に進めることで、WEBからの新規顧客獲得や、新たなデータの収集による提供価値の向上を目指します。さらには既存の「AI事業」の活性化により得た知見を活かして、ジムとITのシナジー効果を最大限に発揮した次世代の「パーソナルトレーニング事業」によって、三位一体のビジネスモデルの構築に取り組んでまいります。

<一般のお客様からの商品に関するお問い合わせ先はこちら>

株式会社トゥエンティーフォーセブン

info@247deli.jp

以上

<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社トゥエンティーフォーセブン／PR担当

Story Design house株式会社 担当：田邊、村上

TEL：03-6759-8989 MAIL：pr@storydesign-h.com