

報道関係各位

2021年3月26日
株式会社モンテール

高まる健康ニーズに合わせ、1日不足分の食物繊維が摂れるロカボスイーツ 糖質 10g 以下^{※1} の「糖質を考えたデザートワッフル」を新発売

2021年4月1日(木)から全国で新発売

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール(本社:埼玉県八潮市、以下モンテール)は、緩やかな糖質制限(ロカボ®)で提唱される、糖質量10g以下^{※1}のロカボスイーツ『スイーツプラン』シリーズをリニューアルし、1日不足分の食物繊維が摂れる「糖質を考えたデザートワッフル」を、スーパーにて2021年4月1日(木)から発売いたします。*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールでは、多くの方に『おやつの時間のワクワク』を届けたいという思いから、健康が気になる方でも楽しめる『スイーツプラン』シリーズを2015年から展開しています。このコロナ禍での暮らしの変化から、お客様の健康志向はさらに高まり、我慢をするのではなく『おいしく、楽しく食べて健康に』を提唱するロカボ®商品はますます好評です。

今回、高まる健康志向や、おいしさへのニーズに合わせシリーズをリニューアル。糖質 10g 以下^{※1}ながら、1日不足分の食物繊維が摂れる「糖質を考えたデザートワッフル」を新たに展開します。



「糖質を考えたデザートワッフル」は、ミルククリームをふんわりとした生地で包んだワッフルです。今回は1日に不足している食物繊維量^{※2}(男性 6.7g/女性 4.3g)が摂れるよう、生地に食物繊維をたっぷり加えました。健康面だけでなく、生地には卵を多く使用するなど配合に工夫を重ね、食べた時のふわふわ感にこだわりました。また、ミルククリームは風味豊かな低温殺菌牛乳と、新鮮な卵を使用して銅釜で炊いたシリーズ専用のカスタードを加え、生地の存在感とマッチするコク深い味わいです。ふわふわでボリューム感のある生地と、なめらかなクリームがやさしいバニラの香りと共に広がり、1袋で糖質 9.0g^{※1}とは思えないほどの満足感を感じられます。

このシリーズは、砂糖・小麦粉と合わせて、血糖値をあげにくい糖質(エリスリトール^{※3})など使用し、糖質量10g以下^{※1}にしたスイーツです。『おいしく、楽しく食べて、健康に』を啓蒙する一般社団法人食・楽・健康協会の山田悟代表理事^{※4}が提唱する緩やかな糖質制限(ロカボ®)に基づき商品を企画しています。

モンテールは『おいしい・やさしい・たのしい』スイーツを通じて、「おやつの時間のワクワク」をお届けします。

<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社モンテールバリュー 担当: 関根・信田

報道関係の皆様 TEL: 048-994-2300 FAX: 048-994-3700 E-mail: pr@monteur.co.jp

一般のお客様 フリーダイヤル: 0120-46-8823(土日祝日を除く9~17時)

《商品概要》

発売日:2021年4月1日(木)~

■「2P 糖質を考えたデザートワッフル」(写真①)

販売エリア:全国

税込希望小売価格:151円(沖縄のみ189円)

1袋2個入り。

*生地とミルククリームにエリスリトールを使用

*エリスリトールを除いた糖質量:9.0g^{※1}/2個入り



写真①

■「6P 糖質を考えたプチシュークリーム」(写真②)

販売エリア:全国

税込希望小売価格:151円(沖縄のみ189円)

自家製カスタードに北海道産生クリームをブレンドしたミルククリームを一口サイズのシュー生地につめました。リニューアルで生クリーム量をUPしより濃厚な味わいに。1袋6個入り。

*ミルククリームにエリスリトールを使用

*エリスリトールを除いた糖質量:7.9g^{※1}/6個入り



写真②

■「3P 糖質を考えたプチエクレア」(写真③)

販売エリア:全国

税込希望小売価格:151円(沖縄のみ189円)

自家製カスタードに北海道産生クリームをブレンドしたなめらかなミルククリームをエクレア生地につめ、その上から濃厚なチョコでコーティング。チョコと生地、クリームとの一体感を感じられるようリニューアル。1袋3個入り。

*ミルククリームにエリスリトールを使用

*エリスリトールを除いた糖質量:8.2g^{※1}/3個入り



写真③

《参考》

※1 エリスリトールを除いた糖質量(分析値)

※2 一日不足分の食物繊維

日本人男女の食物繊維の目標量(日本人の食事摂取基準2020年版より)男性:21g/女性:18g。

ここから、摂取量(国民健康・栄養調査平成30年より~日本人男女/20歳以上の中央値~)

男性:14.3g/女性13.7gを引いた、男性:6.7g/女性4.3gを不足分として算出。

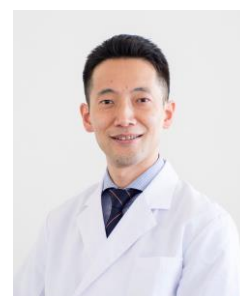
※3 エリスリトール

ぶどう糖から発酵して作られる。糖アルコールに分類されるもので、果物やキノコ、ワイン、清酒、醤油、味噌などにも含まれる。一般にカロリーゼロと考えられ、血糖値を上げにくい糖質。

※4 一般社団法人食・楽・健康協会 山田悟 代表理事

<https://locabo.net/about/>

慶応義塾大学医学部卒業。慶応義塾大学医学部内科学教室、東京都済生会中央病院等での研修を経て北里研究所病院糖尿病センター長。2013年に食・楽・健康協会を設立し、「おいしく、楽しく食べて健康に」なれる社会の実現を目指している。



【ロカボ®とは？】

緩やかな糖質制限(ロカボ®)における嗜好品の糖質

緩やかな糖質制限(ロカボ®)では、1食あたりの糖質量を20g以上40g以下とし、それとは別に嗜好品から1日10gまでの糖質を摂取します。このようにして1日70~130gの糖質を摂取するよう指導を受けた方たちが、カロリー制限食と違って血糖管理や中性脂肪を改善させることが私たちの研究から分かっています(Intern Med 2014, 53, 13-19)。また、欧米人では血糖値があがりにくい糖質を用いるように指導された人のほうが、そうでない人よりも減量プログラム中の減量効果が強くなり、その間の飢餓感からも解放されていることが分かっています(Obesity 2014, 22, 1415-1421)。血糖値があがりにくい糖質を用いて、甘いものを積極的に楽しむほうが、減量、血糖、血中脂質の改善効果を得られやすいのです。

エリスリトールの糖質量について

エリスリトールは構造的には糖質(炭水化物)の構造をもっています。そのため、通常の重量表記としては糖質に含めます。しかし、通常の糖質(でんぷんやブドウ糖、果糖など)は1g=4kcalのエネルギーを含有し、ほぼ100%血糖値を上げてしまいます。1g=0kcalで血糖値があがりにくいエリスリトールと、こうした通常の糖質を合算して表記することは、かえって混乱を招きかねません。そのため、今回の成分表示では、糖質(エリスリトール以外)とエリスリトールを分離して表示していただいています。

《モンテールのこだわり》

- ◆牛乳と卵の産地に近い産地直結型工場で、地元の新鮮素材を使用
- ◆新鮮素材をたっぷり使用して、自社銅釜で炊き上げたカスタードクリーム

《モンテールについて》

◆チルドシュークリーム・エクレアで売上No.1^{※5}

モンテールは、1954年に創業した、シュークリームをはじめとするチルドスイーツのメーカーです。「小さな洋菓子店」ブランドのシュークリームやエクレア、ロールケーキなど、多彩なスイーツをスーパーマーケットやコンビニエンスストアで販売しています。なかでもシュークリーム、エクレアは人気の定番商品です。定番商品は毎年改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリーで2003年から18年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から22年連続売上No.1をモンテールのスイーツが獲得し続けています。



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

《会社概要》

【社名】株式会社モンテール

【代表者】代表取締役 鈴木徹哉

【創立】昭和29年10月

【売上高】269億円(2020年8月期実績)

【事業内容】チルドデザートの製造および販売

【所在地】本社 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目1番地8

※5 (株)モンテール調べ(日経POS情報の「チルドシュークリーム・エクレア」カテゴリーの1999年から2020年のデータをもとにモンテールが調査)

*画像データが必要の方はお手数ですが下記までお問い合わせ下さい。記載されている情報は発表日現在のものです。

*内容が予告なしに変更される可能性がありますのであらかじめご了承下さい。

＜この件に関するお問い合わせ先＞

株式会社モンテールバリュー 広報チーム

報道関係の皆様 TEL: 048-994-2300 FAX: 048-994-3700 E-mail: pr@monteur.co.jp

一般のお客様 フリーダイヤル: 0120-46-8823(土日祝日を除く9~17時)