

気になる糖質量がひとめで分かる 砂糖に比べて血糖値があがりにくい糖質を使ったスイーツ シュークリームなど2品を2015年9月1日（火）から新発売

株式会社モンテール（本社：東京都足立区、以下モンテール）は、砂糖に比べ血糖値があがりにくい糖質を使用したスイーツ「6P なめらかプチシュー・ミルクショコラ」と「ティラミス」を2015年9月1日（火）より新発売いたします。また、「2P なめらかシュークリーム」など3品は9月より販売エリアを拡大。『スイーツプラン』シリーズとして計5品を展開します。※商品により販売期間とエリアが異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

これまで、消費者からカロリーや甘さを控えた商品を要望する声があり、ヘルシーなイメージのある『野菜』や『全粒粉』、『豆乳』を使った商品を企画、発売しました。さらに、健康志向の高まりにあわせ、カロリーを抑えた商品開発にも取り組みましたが、満足のゆくおいしさの商品ができず商品化に至りませんでした。

今回、おいしさを最優先に健康志向も併せ持った企画として『糖質』に注目。一般社団法人食・楽・健康協会の山田悟代表理事※1 が提唱する『緩やかな糖質制限』に基づいて商品を開発しました。洋菓子を作るために必要不可欠な砂糖と小麦粉を、おいしさが表現できる配合を調整し、砂糖に比べ血糖値があがりにくい糖質の『エリスリトール※2』や全粒粉を使って原料を工夫しました。



「6P なめらかプチシュー・ミルクショコラ」は、一口サイズの小さいシュークリームに、ホイップクリーム、このシリーズ専用につくったモンテール自家製のカスタードなどをあわせた口当たりのなめらかなミルクショコラクリームがつまっています。自家製カスタードとミルクショコラクリームにエリスリトールを使用。

「ティラミス」は、やさしい甘さのチーズクリームと後味にコーヒーの苦みと粒々とした全粒粉の食感が楽しめる大人向けのカップデザートです。粗挽きの全粒粉を使ったスポンジ生地に苦みのあるコーヒーシロップを染み込ませ、スポンジ生地の上に、このシリーズ専用につくった自家製カスタード入りのなめらかなチーズクリームを重ねて、コーヒーパウダーをトッピングして仕上げました。自家製カスタードとチーズクリーム、スポンジ生地にエリスリトールを使用。

現在、ビール、即席めん、パンなどで『糖質』関連商品が続々と発売され、注目が集まっています。モンテールではお客様の様々な声に応えながら手軽に本格的な味わいが楽しめる商品づくりを目指し、チルドデザート市場を盛り上げて参ります。

販売期間：2015年9月1日（火）～30日（水）店着 ※販売チャネル：スーパー、コンビニなど

■「6P なめらかプチシュー・ミルクショコラ」（写真①）

販売エリア：北海道を除く全国

税抜き希望小売価格：140円／税込希望小売価格：151円

沖縄のみ 税抜き希望小売価格：170円／税込希望小売価格：183円

ホイップクリームと自家製カスタードで仕立てたなめらかな
ミルクショコラクリームを一口サイズのシュー生地につめました。
6個入り

※エリスリトールを除いた糖質量：7g（1商品あたりの糖質量：9.3g）



写真①

■「ティラミス」（写真②）

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：220円／税込希望小売価格：237円

沖縄のみ 税抜き希望小売価格：250円／税込希望小売価格：270円

全粒粉で仕立てた生地にコーヒーシロップを染み込ませ、
なめらかなチーズクリームとコーヒーパウダーを
トッピングして仕上げました。

※エリスリトールを除いた糖質量：7.1g（1商品あたりの糖質量：14g）



写真②

参考商品 9月より販売エリアを拡大

■「2P なめらかシュークリーム」（写真③） ※定番商品

販売エリア：北海道を除く全国

税抜き希望小売価格：120円／税込希望小売価格：129円

沖縄のみ 税抜き希望小売価格：150円／税込希望小売価格：162円

北海道産の生クリームと自家製のカスタードで仕立てたなめらかな
ミルククリームを全粒粉入りの香ばしいシュー生地につめました。
2個入り。

※エリスリトールを除いた糖質量：6.8g（1商品あたりの糖質量：8.8g）



写真③

■「全粒粉ロール・はちみつミルク」（写真④） ※定番商品

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：120円／税込希望小売価格：129円

沖縄のみ 税抜き希望小売価格：150円／税込希望小売価格：162円

北海道産生クリームと自家製カスタードで仕立てたはちみつミルククリームを、
全粒粉入りの香ばしいスポンジ生地を手巻きして仕上げました。

※エリスリトールを除いた糖質量：9.2g（1商品あたりの糖質量：13.4g）



写真④

■「2P 全粒粉ワッフル・ショコラ」（写真⑤） ※9月30日発売終了予定

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：140円／税込希望小売価格：151円

沖縄のみ 税抜き希望小売価格：170円／税込希望小売価格：183円

北海道産生クリームと自家製カスタードで仕立てたショコラクリームを
全粒粉入りの香ばしいショコラワッフル生地で包みました。2個入り。

※エリスリトールを除いた糖質量：8.9g（1商品あたりの糖質量：16.8g）



写真⑤

参考資料

※1 一般社団法人食・楽・健康協会 山田悟 代表理事

(協会 HP: <http://www.shokuraku.or.jp/>)

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。



<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。

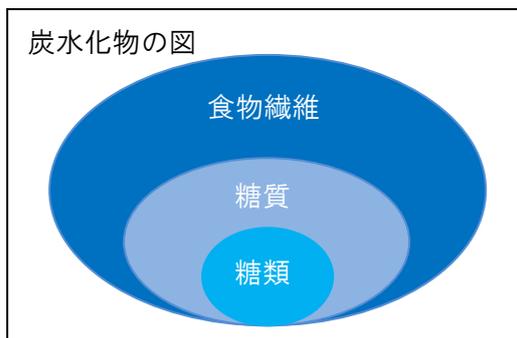
<エリスリトールの糖質量>

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。それなので、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。それなので、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。

※2 エリスリトール

ぶどう糖から発酵して作られるもの。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ている。一般にカロリーゼロと考えられている。砂糖に比べ血糖値があがりにくい。

<糖質とは>



食品の炭水化物から食物繊維を除いたもの
(糖質 = 炭水化物 - 食物繊維)

糖質はエネルギー源として必要なものですが、糖質を過剰に摂取すると、体で使いきれなかった糖質が「脂肪」として蓄積され肥満へとつながる可能性や、急激な血糖値の上昇によるリスクへとつながります。

<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
- ◆安全・安心の HACCP 対応工場生産

※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 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)