

報道関係各位

2015年10月29日
株式会社モンテール

砂糖に比べ血糖値があがりにくい糖質を使ったスイーツの第3弾は 全粒粉を使ったふわふわ食感のチョコロールケーキ

2品を2015年11月1日（日）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（エリスリトール※1）を使用した『スイーツプラン』シリーズの第3弾、「2P 全粒粉ロール・チョコ」と「2P なめらかプチエクレア」を2015年11月1日（日）よりスーパーやコンビニなどで新発売いたします。※商品により販売期間が異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

「2P 全粒粉ロール・チョコ」は、小麦粉やプチプチとした食感の全粒粉などで作ったふわふわのチョコスポンジ生地でチョコの苦みが効いた口当たりなめらかなクリームを包んだロールケーキです。クリームにはベルギー産のチョコで作ったモンテール自家製のチョコカスタードやホイップクリーム、北海道産生クリームを使ったコクのある濃厚なチョコクリームです。片手で食べられる小ぶりサイズの2個入りです。

「2P 全粒粉ロール・チョコ」はメレンゲの気泡を活かして作るふわふわの食感が特長のスポンジ生地を使用しています。甘味を加えるために砂糖とエリスリトールを使用。砂糖には甘味のほかに、メレンゲの気泡を安定的に保つ『保水性』という機能が備わっていますが、エリスリトールには『保水性』の機能はありません。砂糖を控え、エリスリトールで甘みは補えても、できあがった生地の気泡がつぶれやすく、硬い生地になってしまいます。そのため、スポンジ生地の厚みとふわふわとした食感が表現できる砂糖とエリスリトールの配合調整に苦労しました。

このシリーズは、一般社団法人食・楽・健康協会の山田悟代表理事※2が提唱する『緩やかな糖質制限』に基づき商品を企画。9月から発売を開始し、エリスリトールを除く糖質量が10g以下のスイーツを商品化しています。スイーツのおいしさが表現できる配合を調整し、洋菓子作りに必要不可欠な砂糖と小麦粉も使用し、エリスリトールや全粒粉を使って原料を工夫しました。

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。

■「2P 全粒粉ロール・チョコ」（写真①）

発売日：2015年11月1日（日）

販売エリア：全国

沖縄を除く税抜き希望小売価格：130円

沖縄を除く税込希望小売価格：140円

※スポンジ生地、チョコ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：9.9g（1商品あたりの糖質量：13.3g）



写真①

■「2P なめらかプチエクレア」（写真②）

販売期間：2015年11月1日（日）～2016年1月31日（日）店着

販売エリア：全国

沖縄を除く税抜き希望小売価格：140円

沖縄を除く税込希望小売価格：151円

モンテール自家製のカスタードとホイップ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、チョコでコーティング。

2個入り。

※自家製カスタード、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：7.6g（1商品あたりの糖質量：9.6g）



写真②

参考商品 発売中のスイーツプランシリーズ商品

■「2P なめらかシュークリーム」(写真③)

販売エリア：北海道を除く全国

沖縄を除く税抜き希望小売価格：120 円

沖縄を除く税込希望小売価格：129 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。

※自家製カスタード、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：6.4g (1 商品あたりの糖質量：8.8g)



写真③

■「6P なめらかプチシュー・ミルク」(写真④)

販売期間：2016 年 1 月 31 日 (日) 店着まで

販売エリア：北海道を除く全国

沖縄を除く税抜き希望小売価格：140 円

沖縄を除く税込希望小売価格：151 円

モンテール自家製のカスタードに北海道産生クリームとホイップクリームをブレンドしたなめらかなミルククリームをひとくちサイズのシュー生地につめました。6 個入り

※自家製カスタード、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：7.2g (1 商品あたりの糖質量：9.6g)



写真④

■「なめらかクレープ・ミルクチーズ」(写真⑤)

販売期間：2015 年 10 月 1 日 (木) ~11 月 30 日 (月) 店着まで

販売エリア：全国

沖縄を除く税抜き希望小売価格：130 円 / 沖縄を除く税込希望小売価格：140 円

北海道産生クリームと自家製のカスタードをブレンドした

甘さ控えめのマイルドなチーズクリームをしっとりクレープ生地です巻きしました。

※クレープ生地、自家製カスタード、チーズ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：9.1g (1 商品あたりの糖質量：12.5g)



写真⑤

参考資料

※1 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。

※2 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。



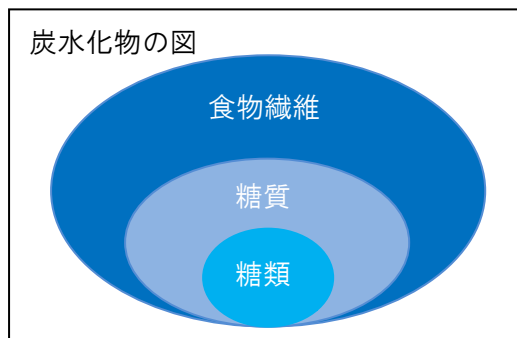
<緩やかな糖質制限（ロカボ）における嗜好品の糖質>

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。

<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)