

NEWS RELEASE

報道関係各位

2016年4月28日  
株式会社モンテール

**特殊製法でローストした 進化する「小麦ブラン」で生地がアップ!**

**糖質 10g 以下のスイーツプランから「2P クリームワッフル・コーヒーミルク」が新登場**

**2016年5月1日(日)「ミルククリームプリン」も同日に新発売**

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール(本社: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<sup>※1</sup>)を使用した、糖質量 10g 以下のスイーツ<sup>※2</sup>『スイーツプラン』シリーズから、「2P クリームワッフル・ミルクコーヒー」、「ミルククリームプリン」を2016年5月1日(日)よりスーパーやコンビニなどで発売いたします。

※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。※商品により販売の期間が異なります。

**特殊製法で進化した「小麦ブラン」を使用。独自ブレンドと焙煎技術で生地が豊かに**

2015年9月に発売し、糖質に着目して開発した「スイーツプラン」シリーズは緩やかな糖質制限(ロカボ)で提唱される糖質 10g 以下<sup>※2</sup>のスイーツです。今回発売する「2P クリームワッフル・ミルクコーヒー」は、甘く香るコーヒークリームを、「小麦ブラン(ふすま粉:小麦の外皮部分)」を配合したワッフル生地で包んだ商品です。

今回使用している小麦ブランは、小麦の種類を指定してブレンドし、スイーツに合う小麦ブランを使用。さらに、「熱風焙煎」という特殊な焙煎製法で小麦ブランの独特な香りが低減しました。独特の香りが低減される事で、ふっくら食感のワッフル生地から甘く香るコーヒー風味がさらに際立ち、自家製カスタードを加えたコーヒークリームとのハーモニーを楽しむことができます。



**◀「2P クリームワッフル・ミルクコーヒー」**

糖質量<sup>※2</sup>: 8.4g/2個

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

**シリーズ初! たっぷりクリームとカラメルソースを楽しんでも糖質 10g 以下<sup>※2</sup>のプリンも登場**

今回はシリーズで初めてプリンのデザートが登場。

なめらかな口どけのプリンの上に、北海道産の生クリームをたっぷりと配合した濃厚なミルククリームを合わせ、味わい深いコクが感じられる仕立てに。またアクセントとして加えた、カラメルソースが味に輪郭を与え、奥深い味わいが楽しめます。冷たいのど越しで、これから暖かくなる季節にもぴったりです。



**▲「ミルククリームプリン」**

糖質量<sup>※2</sup>: 9.6g

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<sup>※3</sup>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。エリスリトールを除く糖質量が 10g 以下<sup>※2</sup>のスイーツを商品化しています。

近年の健康志向への高まり等から、手軽に購入できるロカボ関連商品が増え、注目されています。モンテールのお客様相談室には「こんな商品を待っていた」等、たくさんの声が寄せられています。

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 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](mailto: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

### ■「2Pクリームワッフル・ミルクコーヒー」(写真①) \*新商品

発売期間：2016年5月1日(日)～2016年5月31日(火)

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

甘いコーヒーが香るふわふわのスポンジ生地で、自家製カスタードを加えたミルクコーヒークリームを包みました。2個入り。

※スポンジ生地、コーヒー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：8.4g/2個



写真①

### ■「ミルククリームプリン」(写真②) \*新商品

発売期間：2016年5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：150円

沖縄を除く税込希望小売価格：162円

自家製の低温殺菌牛乳と新鮮な卵で作ったなめらかなプリンにコクのあるカラメルソースと、北海道産生クリームを使用したミルククリームをトッピングしました。

※プリン、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：9.6g



写真②

### ■「2Pなめらかクリームシュー」(写真③) \*リニューアル

発売期間：2016年5月1日(日)～2016年5月31日(火)

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

自家製のカスタードを加えて仕立てたなめらかなミルククリームをこだわりの小麦ブラン入りの香ばしいシュー生地につまみつけました。

※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：7.9g/2個



写真③

### ■「なめらかクリームロール」(写真④) \*定番品

発売期間：2016年4月1日(金)～

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

ふわふわのスポンジ生地で、北海道産生クリームと自家製カスタードを加えたミルククリームをたっぷり巻いたロールケーキです。

※スポンジ生地、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：9.4g/1個



写真④

#### 【小麦ブラン(ふすま)と焙煎製法について】

小麦の粒は約85%の胚乳部分と約13%の外皮、約2%の胚芽部分よりできています。このうち、主に外皮部分が『小麦ブラン(ふすま)』となります。小麦ブランは加熱処理をすることにより風味が変わります。今回使用する小麦ブランは、厳選した種類の小麦の外皮部分を熱風で焙煎処理しました。焼きムラができる直火方式ではなく、均一に加熱ができる熱風方式で焙煎処理することにより、小麦ブラン独特のえぐみを低減しました。

## 参考資料

### ※1 エリスリトール

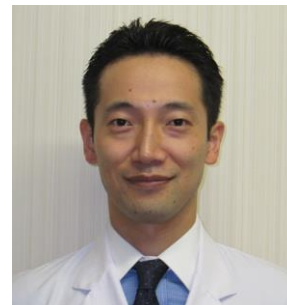
ぶどう糖から発酵して作られるもの。糖アルコールに分類されるもので、果物やキノコ、ワイン、清酒、醤油、味噌などにも含まれている。一般にカロリーゼロと考えられている。砂糖に比べ血糖値があがりにくい。

### ※2 エリスリトールを除いた糖質量（分析値）

### ※3 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。



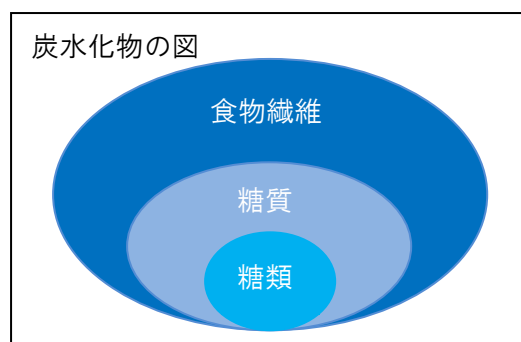
#### ＜緩やかな糖質制限（ロカボ）における嗜好品の糖質＞

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（でんぶんやブドウ糖、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、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 担当：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](mailto: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）