

糖質の事を考えた、おいしくてやさしいスイーツに新作登場 糖質 10g 以下でもしっとり生地が楽しめる「ワッフル」「サンドケーキ」 スイーツプラン2品を 2016年2月1日(月) 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^{※1})を使用した、糖質量10g以下のスイーツ^{※2}『スイーツプラン』シリーズの第4弾として、「2Pクリームワッフル・メープルミルク」と「クリームサンド・メープルミルク」を2016年2月1日(月)よりスーパーやコンビニなどで新発売いたします。

※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

糖質 10g 以下^{※2}の本格スイーツ 生地がしっとりさらにおいしく!

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^{※2}のスイーツです。糖質10g以下^{※2}を実現するため、砂糖、小麦粉と合わせて、エリスリトールや全粒粉も使用。それだけでなく美味しさも実現するため、ふんわりとしたスポンジに欠かせないメレンゲの気泡を安定的に保つ『保水性』という特徴がある砂糖と配合調整を工夫してきました。

今回の新作スイーツはこれまでのスポンジ生地を改良するため、保水性が高く小麦粉より比較的糖質の少ない「麩粉」を配合してしっとり感をプラス。糖質が高いとされるスポンジ生地でも、小麦粉や全粒粉、麩粉を配合調整する事で、糖質量10g以下^{※2}に抑えながらも、さらに美味しさがアップしたスイーツが完成しました。

メープル風味のしっとり生地に、北海道産の生クリームをブレンドしたミルククリームを使用

「2Pクリームワッフル・メープルミルク」は、ほんのりとメープルの甘味が広がるしっとりとしたワッフル生地で、北海道産の生クリームをブレンドしたミルクの味わいが楽しめるなめらかなクリームを包みました。

「クリームサンド・メープルミルク」はメープルが香るしっとりとした生地が楽しめるサンドケーキです。北海道産の生クリームを加えたコクのあるやさしい甘みのミルククリームをサンド。メープル生地との相性が抜群です。

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^{※3}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^{※2}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。モンテールのお客さま相談室には「こんな商品を待っていた」等、たくさんの声をいただいております。

モンテールではお客さまの様々なご要望にお応えしながら、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クリームワッフル・メープルミルク」(写真①)

発売日:2016年2月1日(月)~4月30日(土)

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税込:151円

※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:4.9g/1個あたり 9.9g/2個あたり(1商品あたりの糖質量:17.2g)



写真①

■「クリームサンド・メープルミルク」(写真②)

販売期間:2016年2月1日(月)~4月30日(土)

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税込:140円

※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:9.9g (1商品あたりの糖質量:14.4g)



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) * 定番商品

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/2 個 (1 商品あたりの糖質量：8.8g)



写真③

■「2P 全粒粉ロール・チョコ」(写真④) * 定番商品

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

ふわふわのチョコスポンジ生地で、自家製のチョコカスタードを加えた、チョコの苦みが効いたなめらかなクリームを包んだロールケーキです。2 個入り。

※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/2 個 (1 商品あたりの糖質量：13.3g)



写真④

<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)

参考資料

※1 エリスリトール

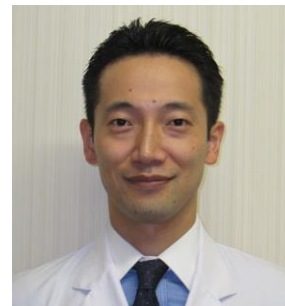
ぶどう糖から発酵して作られるもの。糖アルコールに分類されるもので、果物やキノコ、ワイン、清酒、醤油、味噌などにも含まれている。一般にカロリーゼロと考えられている。砂糖に比べ血糖値があがりにくい。

※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。



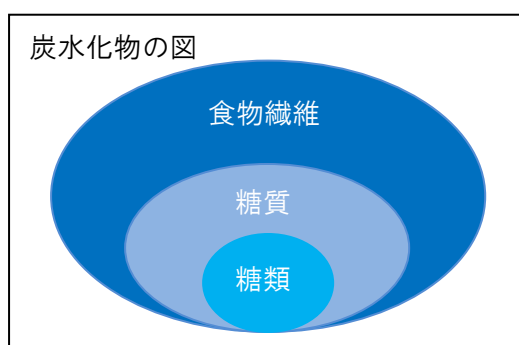
＜緩やかな糖質制限（ロカボ）における嗜好品の糖質＞

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、自社銅釜で焼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）