

報道関係各位

2017年3月1日
株式会社モンテール

糖質 10g 以下^{※1}で濃厚チョコと濃厚クリームが楽しめる新作スイーツ

「糖質を考えたプチ贅沢ガトーショコラ」と「糖質を考えたプチ贅沢ブラウニーロール」

2017年3月1日（水）から新登場

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、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』シリーズから新たに「糖質を考えたプチ贅沢ガトーショコラ」と「糖質を考えたプチ贅沢ブラウニーロール」をスーパーやコンビニエンスストアで販売します。*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

ロカボスイーツをより多くの方へ～健康効果での人気も高い、「チョコレート」のスイーツを開発

「スイーツプラン」シリーズは、砂糖、小麦粉と合わせて、砂糖に比べ血糖値があがりにくい糖質（エリスリトール^{※2}）や小麦ブランなどを使用し、糖質 10g 以下^{※1}にしたスイーツです。自社で行ったアンケートでは、購入経験はなくても「購入してみたい」という回答が約 50%^{※4}と関心が高い事がわかりました。

そこで今回は、「興味はあるが、購入した事がない」という方にも手軽に手に取ってもらえるよう、近年健康効果も謳われ、幅広い方から人気の「チョコレート」を使用した新たなスイーツづくりに着手。試行錯誤を重ね、チョコレートの芳醇で濃厚な味わいを楽しめる「ガトーショコラ」と、チョコレートと生クリームとのハーモニーを楽しむ「ブラウニーロール」の2品が完成しました。糖質 10g 以下^{※1}とは思えないほど濃厚でリッチな味わいのロカボスイーツです。

ぎゅっと濃厚なチョコレートスイーツが糖質 10g 以下^{※1}で楽しめる

ガトーショコラはたっぷりのチョコレートにメレンゲを加えて焼き、生地表面の「軽さ」と中の「重厚感」が楽しめるスイーツです。今回発売する「糖質を考えたプチ贅沢ガトーショコラ」は、カカオの風味豊かなチョコレートと、今回のシリーズのためだけにつくったオリジナルチョコレートに合わせ、2種のチョコレートを加え、奥深い濃厚な味わいが堪能できます。また生地には小麦粉と合わせて特殊製法で焙煎し、独特な香りが少ない小麦ブランを使用。生地のキメが詰まったしっとり重厚な生地は、口に入れるとホロッと溶けていき、チョコレートの風味が広がります。

「糖質を考えたプチ贅沢ブラウニーロール」は、チョコレートとクルミを加えて焼いた濃厚なブラウニーで、北海道産の生クリームを加えたたっぷりのミルククリームを丁寧に手巻きしました。小麦粉や砂糖を減らすとパサついてしまうブラウニーは、食物繊維を加えてしっとりとした食感に。チョコレートの濃厚なふんわり生地となめらかなクリーム、そして食感を残したクルミの粒がアクセントになり贅沢な味わいを楽しめます。



「糖質を考えたプチ贅沢ガトーショコラ」



「糖質を考えたプチ贅沢ブラウニーロール」

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^{※2}を除く糖質量が 10g 以下^{※1}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。

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

2017年3月1日（水）発売の新商品

■「糖質を考えたプチ贅沢ガトーショコラ」（写真①） **新商品**

発売期間：2017年3月1日（水）～

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：120円（沖縄のみ155円）

税込希望小売価格：129円（沖縄のみ167円）

カカオの風味豊かなチョコレートと、糖質を考えたチョコレートの異なる2種類を加えて焼いた濃厚ガトーショコラです。

*生地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：7.5g



写真①

■「糖質を考えたプチ贅沢ブラウニーロール」（写真②） **新商品**

発売期間：2017年3月1日（水）～

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：120円（沖縄のみ155円）

税込希望小売価格：129円（沖縄のみ167円）

しっとりしたくるみ入りのチョコブラウニーの生地で、北海道産の生クリームを加えたミルククリームを丁寧に手巻きしました。

*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：7.4g



写真②

現在発売中の商品

■「6P 糖質を考えたプチシュークリーム」（写真③）

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：140円（沖縄のみ175円）

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シュー生地につめました。1個の糖質量が1.6g^{※1}と糖質量をコントロールしやすい一口サイズのプチシューです。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：9.2g/6個入り



写真③

■「2P 糖質を考えたなめらかプチエクレア」（写真④）

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：140円（沖縄のみ175円）

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オリジナルホイップ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レートでコーティングしました。2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：8.8g/2個



写真④

参考資料

※1 エリスリトールを除いた糖質量（分析値）

※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。

※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/>）

慶應義塾大学医学部卒業。慶應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。



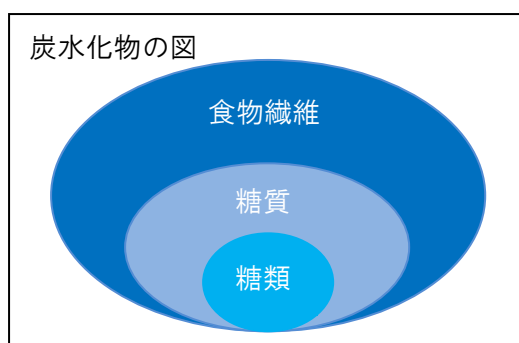
＜緩やかな糖質制限（ロカボ）における嗜好品の糖質＞

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。

＜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。

<糖質 10g とはどのくらい？>

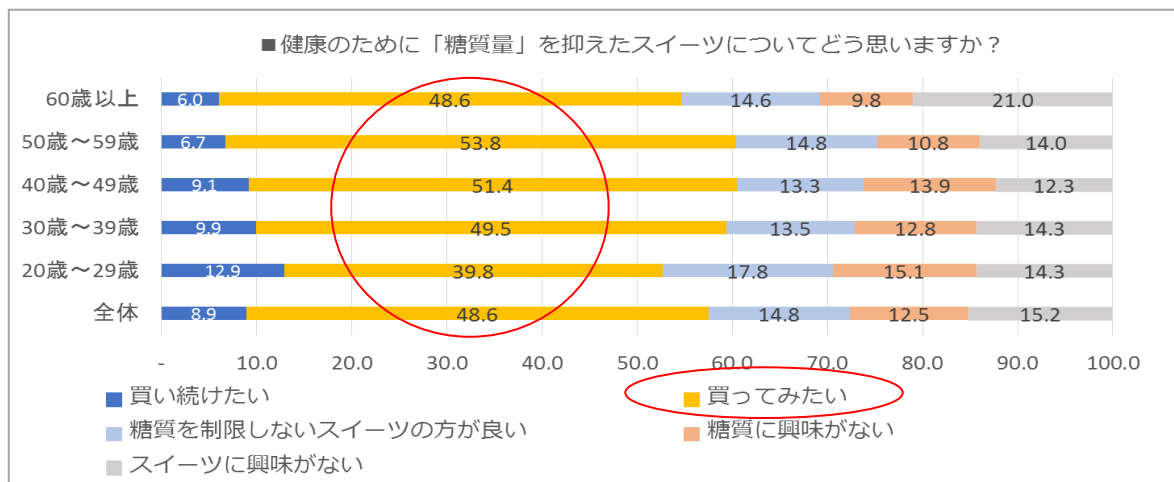
糖質 10g はどのくらいかを、五訂増補日本食品成分表を元に算出すると、ショートケーキ約 1/5 コ分、蒸しまんじゅうで約 1/3 コ分程です。



※4 アンケート調査結果

■アンケート調査①：「糖質量」を抑えたスイーツへの関心度

*2016年9月モンテール実施 WEB アンケート調査：N=2407



「糖質量を抑えたスイーツ」への興味関心度を調査。すでに購入した事があり「買いたい」という方が、約 10%に対し、興味があり「買ってみたい」と回答する方は約 50%という結果になりました。

<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

※画像データが必要な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)