※このリリースは東商記者クラブにて配布しております。

モンテール

NEWS RELEASE

報道関係各位

2017 年 6 月 26 日
株式会社モンテール

糖質 10g 以下※1 で食べ応えのある特製シャルロット生地が楽しめるロールケーキ
「糖質を考えたはちみつレモンロール」2017 年 7 月 1 日（土）から新登場

同日より定番品もリニューアル～「糖質を考えたプチシュークリーム」1 袋の糖質量が 9.2ｇ※1 から 8.3g※1 に～

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 2017 年 7 月 1 日（土）より「糖質を考えたはちみつレモンロール」と「糖質を考えたプチ贅沢ガトーショコラ」を期間限定で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。

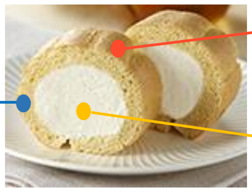
糖質 10g 以下※1 で楽しむ～食べ応え十分な生地とはちみつレモンクリームのハーモニー～

糖質を気にする方からは、生地系のスイーツは糖質が高く敬遠されがちです。そこで今回は糖質 10g 以下※1 で食べ応えがあり満足感のある生地を楽しむ「糖質を考えたはちみつレモンロール」を発売します。

「糖質を考えたはちみつレモンロール」は食べ応えのあるシャルロット生地で、はちみつレモンクリームを丁寧に巻いたロールケーキです。糖質 10g 以下※1 にするため、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。この厳選素材に丁寧に立てたメレンゲを加え、クリームの水分を含みやすく、生地表面とクリーム側の食感の違いが楽しめる特製のシャルロット生地にしました。しっかりとしたふかふかとした生地ながらも、生地表面の軽さ、クリーム側のしっとり感、2 つの異なる食感を楽しめます。合わせるクリームは北海道産生クリーム入りのミルククリームに、甘味と保水性に優れたはちみつを加え、さらに夏でも楽しめるようレモン果汁を加えた爽やかな「はちみつレモンクリーム」に仕立てました。リッチなミルク感とレモンの酸味と香りが広がり、生地に軽やかさをプラスします。糖質を考えている方もひとつで満足感を味わえるロールケーキです。

また「糖質を考えたプチ贅沢ガトーショコラ」も同日より発売します。カカオ風味豊かなチョコレートの濃厚な味わいが楽しめるガトーショコラで、粒状にしたアーモンドを新たに加えて食感にアクセントをつけました。

特製シャルロット生地のクリーム側はクリームの水分を含んだしっとり食感



特製シャルロット生地の表面は食べ応えあるしっかりした生地ながらも軽い口当たり

リッチなミルク感とレモンの爽やかな味わいのはちみつクリーム

専用カスタードをリニューアル～プチシュークリームの糖質量が 1 袋 9.2g※1 から 8.3g※1 に～

一袋の糖質量
9.2ｇ※1
↓
8.3ｇ※1

7 月よりこのシリーズ専用の自家製カスタードを改良し、卵の風味がアップしてコク深く、口当たりがさらになめらかになりました。またカスタードに食物繊維を加える事でカスタードの糖質量も見直しました。これにより定番品の「糖質を考えたプチシュークリーム」は一袋あたりの糖質量が 9.2g※1 から 8.3g※1 に、「糖質を考えたなめらかプチエクレア」は糖質量が 8.8g※1 から 8.5g※1 になりました。

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※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。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。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、「おやつの時間」のワクワクをお届けします。

2017年7月1日（土）発売の新商品

写真①

■「2P 糖質を考えたはちみつレモンロール」（写真①） **新商品**

発売期間：2017年7月1日（土）～
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）
＊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[※1]

写真②

■「糖質を考えたプチ贅沢ガトーショコラ」（写真②） **新商品**

発売期間：2017年7月1日（土）～
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）
カカオ風味豊かなチョコレートの濃厚な味わいとナッツの食感が楽しめるガトーショコラです。生地に小麦粉と合わせて小麦ブランを使用。
＊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[※1]

定番品が2017年7月1日（土）よりリニューアル

写真③

■「6P 糖質を考えたプチシュークリーム」（写真③） **リニューアル**

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1.4g[※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。
＊7月より自家製カスタードを改良し、一個あたりの糖質量が1.6g[※1]から1.4g[※1]、一袋の糖質量が9.2g[※1]から8.3ｇ[※1]になりました。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：8.3ｇ[※1]/6個入り

写真④

■「2P 糖質を考えたなめらかプチエクレア」（写真④） **リニューアル**

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。
＊7月より自家製カスタードを改良し、一個あたりの糖質量が4.4g[※1]から4.2g[※1]、一袋の糖質量が8.8g[※1]から8.5ｇ[※1]になりました。
＊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：8.5ｇ[※1]/2個入り

※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。

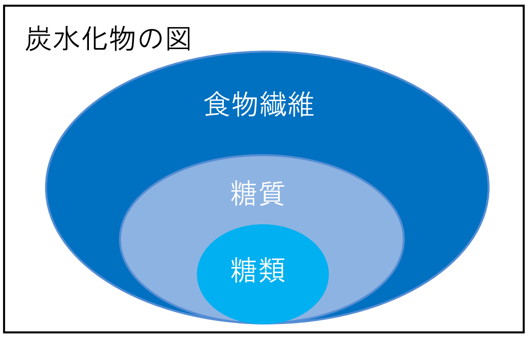
※3　一般社団法人食・楽・健康協会　山田悟 代表理事

（協会 HP: http://www.shokuraku.or.jp/）
慶応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　ー　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 対応工場で生産
※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
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）