

報道関係各位

2017年5月30日
株式会社モンテール

**暑い季節にぴったり！生キャラメルペーストのムースと、コーヒーゼリーの冷たいスイーツ
糖質 10g 以下※¹で楽しめる「糖質を考えたキャラメルマキアート」を新発売
2017年6月1日（木）から期間限定で販売**

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、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『スイーツブラン』シリーズから2017年6月1日（木）より「糖質を考えたキャラメルマキアート」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でキャラメルが楽しめる～キャラメルマキアートをイメージしたスイーツに～

キャラメルは糖質が高く、糖質を気にする方から敬遠されがちです。そこで、糖質 10g 以下※¹でも濃厚なキャラメルの味わいを楽しめる「糖質を考えたキャラメルマキアート」を発売します。

「糖質を考えたキャラメルマキアート」は、キャラメルムースにクラッシュしたコーヒーゼリーを入れ、その上にホイップクリームとキャラメルソースをトッピングした冷たいスイーツです。キャラメルムースにはキャラメルの味わいを存分に楽しめるよう、生クリームを加えたリッチなミルク感と、ほど良い苦みがあるオリジナルの「生キャラメルペースト」を使用。この生キャラメルペーストに自家製牛乳を加えてなめらかなキャラメルムースに仕立てました。またキャラメルのほろ苦さとマッチする、芳醇な香りのコーヒーゼリーをムースの中に入れ固めました。その上にのせたなめらかなホイップクリームがキャラメルの甘さを引き立て、口に入れると奥行きのある甘さが広がります。さらに、ムースとは異なるまったり濃厚なキャラメルの味わいも楽しめるよう、生キャラメルペーストに、自家製カスタードを合わせたキャラメルソースをトッピングしました。

糖質が気になるという方でも、つるんと冷たいのど越しと共に、キャラメルのほろ苦さと奥深い甘みがより楽しめる、夏にぴったりのデザートです。



■「糖質を考えたキャラメルマキアート」

発売期間：2017年6月1日（木）～6月30日（金）

販売エリア：北海道・沖縄を除く全国

税抜き希望小売価格：150円

税込希望小売価格：162円

*ゼリー、ムース、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

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。

＜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）

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①)

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①

■「2P 糖質を考えたなめらかプチエクレア」(写真②)

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②

■「糖質を考えた生チョコクレープ」(写真③)

発売期間：2017 年 5 月 1 日（月）～2017 年 6 月 30 日（金）

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）

しっとりとした柔らかなクレープ生地に、自家製カスタードを合わせたミルククリームと、生チョコを重ねて手巻きしました。ミルククリームにはアーモンドを粒状にして加えました。

*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：9.5g



写真③

参考

※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。

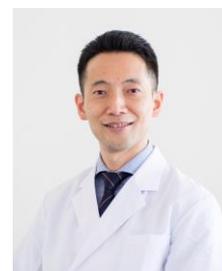
※3 一般社団法人食・楽・健康協会 山田悟 代表理事

（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>

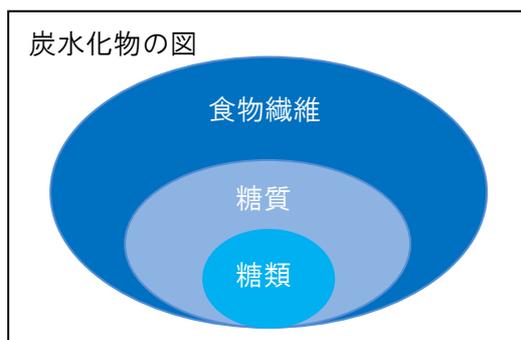
緩やかな糖質制限（ロカボ）では、1 食あたりの糖質量を 20g 以上 40g 以下とし、それとは別に嗜好品から 1 日 10g までの糖質を摂取します。このようにして 1 日 70～130g の糖質を摂取するよう指導を受けた方たちが、カロリー制限食と違って血糖管理や中性脂肪を改善させることが私たちの研究から分かっています（Intern Med 2014, 53, 13-19）。また、欧米人では血糖値があがりにくい糖質を用いるように指導された人のほうが、そうでない人よりも減量プログラム中の減量効果が強くなり、その間の飢餓感からも解放されていることが分かっています（Obesity 2014, 22, 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 とはどのくらいかを、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。



<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 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）