

管理栄養士 99%がこのシリーズを推奨したいと回答！※¹ 糖質を気にする方も「おやつの時間」を楽しめる 食物繊維イヌリンを配合し「糖質を考えたプチシュークリーム」などリニューアル

2023年4月1日(土)から全国で新発売

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール(本社:埼玉県八潮市、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※²のロカボスイーツ「糖質を考えたプチシュークリーム」「糖質を考えたどら焼・あんこ&ホイップ」など3種を2023年4月1日(土)より全国のスーパーにて発売します。*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールは、多くの方に『おやつの時間のワクワク』を届けたいという思いから、健康が気になる方でも楽しめる糖質を考えたスイーツを2015年から展開し好評です。今回のリニューアルではクリームに水溶性食物繊維「イヌリン」を配合しました。またリニューアルに合わせて、管理栄養士約400名の方にもアンケート調査を実施。その結果、おやつの糖質が気になる方へ「糖質を考えたシリーズ」を紹介したいと99%の管理栄養士の方々が回答※¹。糖質を気にする方でもスイーツを楽しんでもらえるよう、この推奨マークを入れたパッケージ展開を行います。



「糖質を考えたプチシュークリーム」は、なめらかなミルククリームが楽しめる、糖質量が1袋7.9gのシュークリームです。クリームに水溶性食物繊維(イヌリン)を配合しています。糖質をコントロールしながらもコクのある味わいが楽しめるよう、ミルククリームには、自社で低温殺菌した牛乳と新鮮な卵を使用し銅釜で炊いた、専用の自家炊きカスタードをホイップクリームと合わせています。ミルクの風味豊かで、なめらかなクリームが楽しめます。

「糖質を考えたどら焼・あんこ&ホイップ」はあんことミルククリームを2層にし、ふんわり焼き上げた生地でサンドしたどら焼きです。生地とクリームには、水溶性食物繊維(イヌリン)を配合し、食物繊維の総量を7.6gに設計したつぷりと配合。オリジナルのあんこは、北海道産の小豆を丁寧に炊き上げ、定番品のあんこと比較して40%ほどの糖質量に調整しました。ふんわりくちどけの良い食感の生地、あんこ、そして専用の自家炊きカスタードを配合したミルククリームのハーモニーを楽しめます。

このシリーズは『おいしく、楽しく食べて、健康に』を啓蒙する一般社団法人食・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しています。

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。

《商品概要》

- 発売日:2023年4月1日(土)～
- 販売エリア:全国
- 税込希望小売価格:162円(沖縄のみ194円)

■「6P 糖質を考えたプチシュークリーム」(写真①)

1袋6個入り。糖質量:7.9g/1包装当たり
食物繊維:2.1g



写真①

■「3P 糖質を考えたプチエクレア」(写真②)

水溶性食物繊維(イヌリン)と、専用の自家製カスタードを加えたなめらかなミルククリームをエクレア生地につめ、その上からくちどけのよい濃厚なチョコでコーティング。
1袋3個入り。糖質量:9.2g/1包装当たり
食物繊維:2.4g



写真②

■「糖質を考えたどら焼・あんこ&ホイップ」(写真③)

糖質量:8.9g^{※2}/1包装当たり

食物繊維:7.6g

*生地とクリーム・あんこにエリスリトール・フラクトオリゴ糖を使用



写真③

《参考》

※1 管理栄養士の99%が推奨

2022年11月に関東・中部・近畿地方の医療機関402カ所で働く管理栄養士(各1名)に「おやつ糖質が気になる方へ『糖質を考えたシリーズ』を紹介したいと思いますか?」と質問。99%の管理栄養士の方から「はい」という回答を頂きました。(株)ファンデリー調べ

その他、各商品の詳しい調査、評価結果は公式サイトで4月1日より掲載しています。

こちらからだ おもい公式サイト:https://www.monteur.co.jp/kokoro_karada_omoi

※2 エリスリトールやフラクトオリゴ糖を除いた糖質量＝ロカボ糖質

※3 一般社団法人食・楽・健康協会 山田悟 代表理事

<https://locabo.net/about/>

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。

【ロカボ®とは?】

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食当たりの糖質量を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上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。

※「ロカボ®」、「ロカボマーク」は一般社団法人 食・楽・健康協会の登録商標です。

【エリスリトール・フラクトオリゴ糖の糖質量＝ロカボ糖質表記について】

エリスリトールやフラクトオリゴ糖は構造的には糖質(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＝3.75kcal 以上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。こうした中、血糖値を上昇させないエリスリトール(1g＝0kcal)やフラクトオリゴ糖(1g＝2kcal)を、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、エリスリトール・フラクトオリゴ糖を糖質から分離して表示させていただいています。

《モンテールについて》

◆チルドシュークリーム・エクレアで売上No.1※4

モンテールは、1954年に創業した、シュークリームをはじめとするチルドスイーツのメーカーです。「小さな洋菓子店」ブランドのシュークリームやエクレア、ロールケーキなど、多彩なスイーツをスーパーマーケットやコンビニエンスストアで販売しています。なかでもシュークリーム、エクレアは人気の定番商品です。定番商品は毎年改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリで2003年から19年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリで1999年から23年連続売上No.1をモンテールのスイーツが獲得し続けています。

※4 (株)モンテール調べ(日経POS情報の「チルドシュークリーム・エクレア」カテゴリの1999年から2021年のデータをもとにモンテールが調査)

《会社概要》

【社名】株式会社モンテール

【代表者】代表取締役 鈴木徹哉

【創立】昭和 29 年 10 月

【売上高】281 億円(2022 年 8 月期実績)

【事業内容】チルドデザートの製造および販売

【所在地】本社 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目 1 番地 8ka

* 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/バリュー 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)