

NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年9月27日
株式会社モンテール

**ヘルシー志向のニーズに合わせて食物繊維をたっぷり加えた糖質 10g 以下^{※1}のロカボスイーツ
「糖質を考えたロールケーキ」を 2017 年 10 月 1 日（日）から新発売**

同日より「糖質を考えたプチエクレア」が 2 個入りから 3 個入りにリニューアル

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 10 月 1 日（日）より「糖質を考えたロールケーキ」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。

食物繊維を加え「しっとり生地」と「ヘルシー」が実現した糖質 10g 以下^{※1}のロールケーキ

「糖質を考えたロールケーキ」は、なめらかなミルククリームをはちみつ風味のしっとりとした生地です。丁寧に手巻きしたロールケーキです。食欲の秋を迎え、体の事を気にする人が増えるこの時期に、ヘルシー志向の消費者もより満足できるよう生地とクリームに“食物繊維”をたっぷりと加えました。

生地に食物繊維を加える事で、小麦粉・砂糖を減らすとパサつきがちな食感と厚みを改善。しっとりとした食感と、きめ細かくふっくらとした生地を楽しめ、糖質量も見直す事ができました。味わいは卵の風味と共に、自然な甘さや余韻が口の中で広がるようにはちみつをプラスしました。

ミルククリームは、厚みのあるしっとりとした生地に合うよう、ブランデーを加えてすっきりさせ、ミルキーな風味がありながらも軽くなめらかな味わいに仕立てました。

糖質を考えている方も満足できるしっとり生地とたっぷりのクリームを楽しめるこだわりのロールケーキです。



食物繊維を加えたふんわりとした厚みのあるしっとり食感の生地。はちみつの風味が広がります。

ミルキーな風味ながら、軽くなめらかなミルククリームをたっぷり手巻きしました。

「糖質を考えたプチエクレア」糖質量を見直し 2 個入りから 3 個入りへリニューアル

同日より、「糖質を考えたプチエクレア」が 1 袋 8.5g^{※1} から 8.4g^{※1} へ糖質量を見直し、2 個入りから 3 個入りにリニューアルしました。本格的な味わいはそのままに、1 個当たりの糖質量が 2.8g^{※1} になり、その日の食事に合わせて糖質量をコントロールしやすくなりました。



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。

またこの 10 月から新商品発売を記念して、毎月 3 団体へ試食品を提供する取り組みを、モンテールホームページより募集し実施します。これまで医療従事者から、食事指導のイベント、患者会の集まりなどでサンプリングの依頼をもらい好評だったため、今後は継続して行います。

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10月1日（日）発売の新商品

■「糖質を考えたロールケーキ」(写真①) **新商品**

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）

*生地と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：7.7g^{※1}



写真①

2017年10月1日（日）よりリニューアル

■「3P 糖質を考えたプチエクレア」(写真②) **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。3個入り。

*10月より2個入りから3個入りへ、一袋の糖質量が8.5g^{※1}から8.4g^{※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：8.4g^{※1}/3個入り



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1.4g^{※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。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③

<医療従事者向けサンプリング>

これまで医療従事者の方から、食事指導のイベントや患者様会の集まりなどで商品提供の依頼を頂き好評でした。そこで、この10月1日から新商品発売を記念して、イベント実施を予定している医療従事者の方、先着3団体へ商品をお届けする取り組みを実施します。

応募要件など詳細については専用ホームページまで <http://www.monteur.co.jp/sweetsplan/>

<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）

※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。



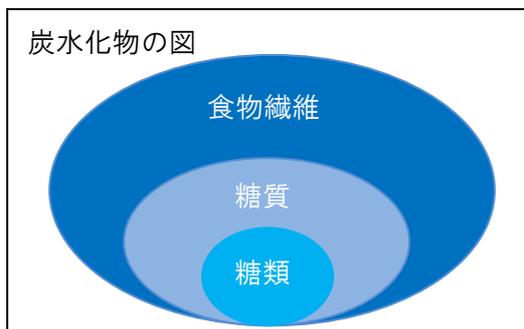
＜緩やかな糖質制限（ロカボ）における嗜好品の糖質＞

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。

＜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）