

### 糖質量をコントロールしながら「こころ・からだ」が嬉しい新シリーズにリニューアル 植物性乳酸菌 100 億個入り「糖質を考えたプチシュークリーム」を新発売

2022 年 10 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※<sup>1</sup>のロカボスイーツを刷新。新たに「こころからだ おもい」シリーズとして「糖質を考えたプチシュークリーム」など4種を2022年10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『おやつ時間のワクワク』を届けたいという想いから、健康が気になる方でも楽しめる『スイーツプラン』シリーズを2015年から展開し好評です。今回「こころ からだ おもい」シリーズとして新たにブランドをリニューアル。健康面はもちろん、さらにおいしさにこだわり、スイーツを食べる喜びや楽しさなど、こころが満たされ、からだも嬉しくなるような商品を目指しました。

また今回は、近年の高まる健康ニーズを受け、糖質 10g 以下※<sup>1</sup>である事に加え、植物性乳酸菌※<sup>2</sup>を100億個配合し、からだにも嬉しい商品が完成しました。その他、パッケージデザインも一新し、スイーツを食べる楽しさを感じてもらえるよう、チルドスイーツならではのフレッシュなおいしさを表現しました。



「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8.5gのシュークリームです。今回新たに、生地にお米(酒粕)由来の乳酸菌※<sup>2</sup> K-2 を100億個配合しました。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ホイップクリームに加え、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配合。その他北海道産生クリームと練乳を合わせ、ミルクの風味豊かなコクのある味わいに仕立てています。チルドスイーツだからこそのフレッシュでなめらかなクリームは、スイーツを食べる楽しさをより感じられ、いつものおやつやデザートなどでの「おやつ時間のワクワク」を彩ります。

また、ふわふわの生地が好評だった「糖質を考えたふんわりワッフル・ミルク」も発売します。生地は小麦粉の量を調整しながら食物繊維や卵白を使用。糖質を10g以下※<sup>1</sup>にしつつも、ふんわりとしたボリューム感のある乳酸菌入りの生地と、ミルクの味わい広がるクリームを楽しめます。

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※<sup>3</sup>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「おやつ時間のワクワク」をお届けします。

## 《商品概要》

- 発売日:2022年10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:8.5g/1包装当たり



写真①

### ■「2P 糖質を考えたふんわりワッフル・ミルク」(写真②)

植物性乳酸菌 100億個入り。

1袋2個入り。糖質量:9.1g<sup>※1</sup>/1包装当たり

\*生地 to エリスリトール・フラクトオリゴ糖を使用



写真②

### ■「3P 糖質を考えたプチエクレア」(写真③)

専用の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、その上からくちどけのよい濃厚なチョコでコーティング。

植物性乳酸菌 100億個入り。

1袋3個入り。糖質量:9.1g/1包装当たり



写真③

### ■「糖質を考えたどら焼・あんこ&ホイップ」(写真④)

オリジナルのあんこミルククリームを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。生地には

食物繊維などを加え、ふんわりくちどけの良い食感に。

専用のあんこは北海道産の小豆を丁寧に炊き上げました。

植物性乳酸菌 100億個入り。

糖質量:9.1g<sup>※1</sup>/1包装当たり

\*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④

## 《参考》

※1 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

※2 植物性乳酸菌: お米(酒粕)由来の乳酸菌

K-2(*Lactobacillus paracasei* K71) を使用



K-2 顕微鏡写真

※エリスリトール: ぶどう糖から発酵して作られる。糖アルコールに分類されるもので、果物やキノコ、清酒、醤油、味噌などにも含まれる。一般にカロリーゼロと考えられ、血糖値を上げにくい糖質

※3 一般社団法人食・楽・健康協会 山田悟 代表理事

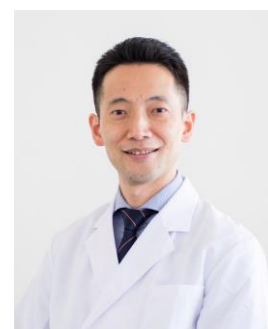
<https://locabo.net/about/>

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。

### 【フラクトオリゴ糖とは？】

フラクトオリゴ糖は、糖として吸収されずエネルギーとして利用されないため、糖を脂肪としてため込む働きがあるインスリン分泌への影響がなく、摂取後も血糖値をほとんど上げない甘味料 (山田ら, Digestion & Absorption 1990; 13: 88-91) で、砂糖に近い味わいである事も特徴です。血糖値を上げにくい事以外にも、腸内環境改善や、脂肪の蓄積を抑制する短鎖脂肪酸の働きなど様々な効果も期待されています。

### 【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ーで2003年から19年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで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」カテゴリーの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】279 億円 (2021 年 8 月期実績)

【事業内容】チルドデザート of 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 8

\* 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)