

糖質 10g 以下^{※1} で濃厚チョコの味わいを楽しめるロカボスイーツ

「糖質を考えたプチ贅沢ガトーショコラ」を新発売

2018年3月1日(木)から2カ月だけの期間限定販売

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2018年3月1日(木)から4月30日(月)までの期間限定で、「糖質を考えたプチ贅沢ガトーショコラ」を新発売致します。*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

ぎゅっと濃厚な生地を楽しむ糖質 10g 以下^{※1}のチョコレートケーキ

幅広い世代から人気のある“チョコレート”の味わいをより多くの人に楽しんで頂きたいという想いから、チョコレートの味わいを贅沢に楽しめる糖質量 10g 以下^{※1}のチョコレートケーキを展開します。生地にはモンテールオリジナルのチョコをたっぷり使用しながらも、小麦粉とあわせて小麦ブランを使用するなど工夫をすることで糖質量を調整し、糖質量 10g 以下^{※1}でもしっとり濃厚な生地に仕立てました。糖質を気にする方でも手に取りやすい、満足感のあるぎゅっと濃厚な味わいのこだわりのスイーツです。

「糖質を考えたプチ贅沢ガトーショコラ」は、濃厚な生地を楽しむチョコレート味わいがぎゅっと詰まったチョコレートケーキです。しっかりと泡立てた卵に、カカオ風味豊かなモンテールのオリジナルチョコと糖質の低いローストアーモンド、さらにオレンジ風味の洋酒を少量加えて焼きあげました。口の中に入れると、しっとり重厚な生地がほろっと崩れて溶け、アーモンドが食感にアクセントをプラスします。チョコレートのほろ苦さとナッツの香ばしさが口いっぱい広がり、最後にほんのり爽やかさが感じられる贅沢な味わいです。



ぎゅっと濃厚仕立ての生地

■「糖質を考えたプチ贅沢ガトーショコラ」

販売期間: 2018年3月1日(木)~4月30日(月)

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)

*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}

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^{※2}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^{※3})や小麦ブランなどを使用し、糖質量 10g 以下^{※1}にしたスイーツです。

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。

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 1.4g^{※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①

■「3P 糖質を考えたプチエクレア」(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。

*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

■「2P 糖質を考えたふんわりワッフル」(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オリジナルホイップクリームなどを加えたミルククリームをメープル風味のふんわりとした生地で包んだワッフルです。2 個入り。

*生地とメープル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：9.1g^{※1}/2 個入り



写真③

<モンテールのこだわり>

◆産地直結型工場、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 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）

<参考>

※1 エリスリトールを除いた糖質量（分析値）

※2 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。



※3 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。

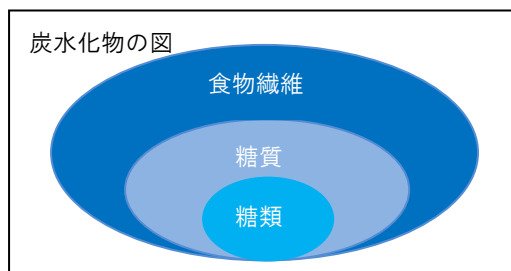
<緩やかな糖質制限（ロカボ）における嗜好品の糖質>

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>

- ◆産地直結型工場、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）