

フラクトオリゴ糖入りで「健康」+「おいしさ」パワーアップ！ 糖質 10g 以下^{※1} の「糖質を考えたふんわりワッフル」を新発売

2021年7月1日(木)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^{※1,5}のロカボスイーツ『スイーツプラン』シリーズから、糖として吸収されないフラクトオリゴ糖^{※2}を使用した「糖質を考えたふんわりワッフル」を、2021年7月1日(木)から全国のスーパーにて発売いたします。*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールでは、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『スイーツプラン』シリーズを2015年から展開しています。このコロナ禍での暮らしの変化から、お客様の健康志向はさらに高まり、我慢をするのではなく『おいしく、楽しく食べて、健康に』を提唱するロカボ®商品は好評です。

今回、近年注目されている糖として吸収されないフラクトオリゴ糖を加え、健康ニーズに応えると共に、よりしっとりふんわりとした生地を楽しめる、1袋で糖質 8.3g^{※1}のワッフルが完成しました。



「糖質を考えたふんわりワッフル」は、フラクトオリゴ糖を使用したふんわり生地で、カスタードクリームを包んだワッフルです。フラクトオリゴ糖は、砂糖に近い味わいながら糖として吸収されず、様々な働きが注目されるオリゴ糖です。これまで使用していたエリスリトール^{※3}と共に、砂糖の代わりに一部、フラクトオリゴ糖を使用する事で、糖質量を調整しながらも、ふんわり食感と上品な甘さが広がる生地に仕立てました。カスタードクリームは風味豊かな低温殺菌牛乳と、新鮮な卵を使って銅釜で丁寧に炊いたシリーズ専用のカスタードを加えました。フラクトオリゴ糖を使用して生地の糖質量をコントロールした分、クリームはカスタードや練乳などを調整しコクのある味わいにしました。ふんわりボリューム感のある柔らかな生地と、コク深い甘さのクリームがマッチした、体もココロも満足なスイーツです。

このシリーズは、砂糖・小麦粉と合わせて、血糖値をあげにくい糖質(エリスリトール)など使用し、糖質量10g以下^{※1}にしたスイーツです。『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^{※4}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。

＜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)

《商品概要》

■「2P 糖質を考えたふんわりワッフル」(写真①)

販売エリア:全国

発売日:2021年7月1日(木)~

税込希望小売価格:151円(沖縄のみ189円)

1袋2個入り。

*生地にはフラクトオリゴ糖を使用(1,170mg/1包装2個当たり)

*生地とカスタードクリームにエリスリトールを使用

*エリスリトール・フラクトオリゴ糖を除いた糖質量:8.3g^{※1}/2個当たり



写真①

《参考》

※1 エリスリトール・フラクトオリゴ糖を除いた糖質量＝ロカボ糖質

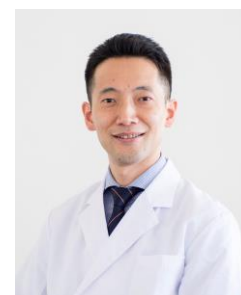
※2 フラクトオリゴ糖: 明治のフラクトオリゴ糖を使用。フラクトオリゴ糖は野菜や果物に含まれる難消化性のオリゴ糖。糖として吸収されず、摂取後も血糖値を上げにくい糖質

※3 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

※4 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。「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、糖を脂肪として貯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, 13, 88-91, 1990)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=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。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していただいています。

《すでに発売中の商品概要》

■「6P 糖質を考えたプチシュークリーム」(写真②)

販売エリア：全国

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一口サイズのシュー生地につめました。1袋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：7.9g^{※5}/6個当たり



写真②

■「3P 糖質を考えたプチエクレア」(写真③)

販売エリア：全国

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でコーティング。1袋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：8.2g^{※5}/3個当たり



写真③

※5 エリスリトールを除いた糖質量

《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」^{※6}

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18年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から22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。



※6 (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2020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】269億円(2020年8月期実績)

【事業内容】チルドデザート¹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8

* 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)