

報道関係各位

2017年2月15日  
株式会社モンテール

糖質10g以下\*1 “ロカボスイーツ”の「おいしい」「たのしい」を体験  
**モンテール Sweets Plan Cafe-Happy 10 minutes-**  
**期間限定POP UP カフェ 代官山にオープン**

10分間のロカボスイーツビュッフェ/人気スイーツアーティストのKUNIKAさんとのコラボスイーツも展示

【日程】2017年3月2日(木)～3月4日(土)

【場所】DAIKANYAMA T-SITE GARDEN GALLERY (代官山ティーサイトガーデンギャラリー)

URL : <http://gakuen.monteur.co.jp/homerom/event/003464.html>

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』の新商品発売を記念して、おいしさを体験できるモンテールPOP UP カフェ「Sweets Plan Cafe -Happy 10 minutes-」(スイーツプランカフェ ハッピーテンミニッツ)を、2017年3月2日(木)～3月4日(土)の3日間限定で、DAIKANYAMA T-SITE GARDEN GALLERYにオープンします。



「Sweets Plan Cafe -Happy 10 minutes-」は、おいしさはそのままに糖質を10g以下\*1にしたロカボスイーツのおいしさ・たのしさを体験できるカフェです。会場では、ドリンクチケット(100円)を購入いただくと、3月1日に発売をする新作スイーツを含め4品のスイーツを10分間好きなだけ楽しめる「スイーツビュッフェ」や、人気スイーツアーティストのKUNIKAさんとコラボレーションしたオリジナル作品と撮影ができる「フォトスポット」、さらに健康を考えながら楽しくおやつ時間を過ごすきっかけとなるよう、普段のおやつや食事の糖質量を測定できる「糖質計測体験コーナー」を設置します。

その他、ご自身でデコレーションが楽しめる「スイーツデコ体験コーナー」や、ひな祭りにちなみ、モンテールのパティシエがひな祭りにぴったりなスイーツアレンジを教えるワークショップの開催を予定しています。糖質10g以下\*1とは思えない、『スイーツプラン』のおいしさを思う存分楽しみ、様々なコンテンツで「おやつ時間のワクワク」が満喫できる期間限定カフェです。

<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)

### ▽Sweets Plan Cafe-Happy 10 minutes- 概要

- 店舗名 : Sweets Plan Cafe -Happy 10 minutes- (スイーツプランカフェーハッピーテンミニッツ)
- 期間 : 2017年3月2日(木)~3月3日(金) 11:00~19:00  
2017年3月4日(土) 10:00~19:00
- 場所 : DAIKANYAMA T-SITE GARDEN GALLERY (東京都渋谷区猿樂町16-15)
- 入場料 : 100円(ドリンク代)
- URL : <http://gakuen.monteur.co.jp/homeroom/event/003464.html>
- 内容 : ①10分間のスイーツビューフェ  
(新作スイーツ含め4品をお好きなだけご試食いただけます。)  
②スイーツデコレーション体験コーナー  
モンテールパティシエのひな祭りスイーツアレンジのワークショップ  
③スイーツアーティストKUNIKAさんコラボレーションコーナー  
④糖質計測体験コーナー

### ▽ロカボスイーツの“おいしさ”を思う存分楽しめる!! 10分限定のスイーツビューフェ

3月1日より発売する新作スイーツを含む、『スイーツプラン』の4品を10分間の制限時間内でお好きなだけお召し上がりいただけます。

糖質を考えながらも、「おいしい」を実現した、モンテールのロカボスイーツをお楽しみ頂けます。



### ▽ひなまつりデコレーションも!!

#### 世界に1つのフォトジェニックなロカボスイーツがくれる スイーツデコレーション体験コーナー&ワークショップ

思わず撮影したくなる自分の好みのスイーツにデコレーションできるコーナーです。デコレーションしたスイーツはその場でお召し上がりいただけます。

\*12時~、15時~からはモンテールのパティシエと一緒に、ひな祭りにぴったりなスイーツアレンジをつくるワークショップを予定しています。



## ▽観て楽しめるロカボスイーツ!!

## スイーツアーティスト「KUNIKA」さんとのコラボレーションも

人気スイーツアーティスト「KUNIKA」さんとのオリジナルのコラボ作品が楽しめるコーナーも登場します。

『スイーツプラン』が「KUNIKA」さんの手で、おやつ時間がもっと楽しくなるような、おもわず写真を撮りたくなるようなかわいいスイーツアートに。

### 【KUNIKAさん プロフィール】

日本菓子専門学校卒業。マンダリンオリエンタル東京でパティシエとして修行し、スイーツアーティストとして独立。独自の感性でスイーツとアートを融合した世界観を表現し、新たなジャンルを広げている。

### 【著書】

『KUNIKA's DREAMY アイシングクッキー』（河出書房新社）

『Sweets&Autique スイーツアーティストが作ったGirlyなデザイン素材集』（角川春樹事務所）

『Sweet Fairy Tale おとぎばなしのレシピブック』（宝島社）



## ▽このメニューは糖質どれくらい?!糖質計測体験コーナーも設置

普段なかなか意識することのない食事や、おやつの糖質量を計測・体験できるコーナーが登場。何気なく選んでいる食事の一品、デザートなどの食品サンプルを用いて、糖質量を計測し、普段の食事やおやつの糖質量や知る体験コーナーです。

### 商品概要

### ▽糖質 10g 以下\*1 のスイーツシリーズ『スイーツプラン』商品概要

一般社団法人 食・楽・健康協会の山田悟代表理事が提唱する『緩やかな糖質制限（ロカボ）』に基づき商品を企画。『スイーツプラン』はエリスリトール\*2を除く糖質量が10g以下\*1のスイーツシリーズです。

この糖質 10g 以下\*1 を実現するため、スイーツプランでは砂糖、小麦粉と合わせエリスリトール\*1や、小麦ブランなどを配合調整し、おいしいとカラダにやさしいを目指しました。定番品のシュークリームやエクレアの他、時期やニーズに合わせた4品のスイーツを展開しています。



### <6P 糖質を考えたプチシュークリーム>

糖質量:9.2g/6個\*2

販売エリア:全国

希望小売価格:151円(税込)

\*希望小売価格は沖縄を除く

### <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）です。糖質 10g はどのくらいかを、食品成分表示の五訂増補日本食品成分表を元に算出すると、ショートケーキ約 1/5 コ分程です。



※2 五訂増補日本食品成分表による計算値

## ■会社概要

株式会社モンテール 代表取締役：鈴木 徹哉

本社：〒121-0815 東京都足立区島根 4 - 23-22

事業内容：チルドデザート<sup>※1</sup>の製造および販売

創立：昭和 29 年（1954 年）10 月

事業所・製造工場：八潮事業所(埼玉県八潮市)/つくば事業所・工場(茨城県坂東市)

美濃加茂事業所・工場(岐阜県美濃加茂市)/総社事業所・工場(岡山県総社市)

## ■モンテールのこだわり

- 「おいしい」
  - ・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と使用して、自社銅釜で炊き上げたカスタードクリーム
- 「やさしい」
  - ・法律より厳しい自社基準
  - ・安全・安心の HACCP 対応工場<sup>※2</sup>で生産
- 「たのしい」
  - ・季節感のあるパッケージ、スイーツレシピサイトの運営、デコスweets教室などの開催

---

\*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。