

NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 10 月 30 日
株式会社モンテール

糖質を考えたシリーズをよりおいしく、ブランド名・パッケージを「スイータス」へ新
**糖質量※¹10g以下の『スイータス・プチシュークリーム』など 3 品を
2025 年 11 月 1 日(土)より、リニューアル新発売**

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、糖質量 10g以下※¹にしたスイーツ『糖質を考えた』シリーズをよりおいしくリニューアル。さらにブランド名とパッケージを一新した「6P スイータス・プチシュークリーム」など 3 品を 2025 年 11 月 1 日(土)より全国のスーパーマーケットにて販売します。(販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。)

モンテールでは、糖質が気になる方にも楽しめる糖質を考えたスイーツを展開し、好評です。今回、よりしっかりと甘さやコクのある味わいを楽しめるよう改良。また、おいしさに「やさしさ」をプラスしたブランドコンセプトや、このスイーツを通じて、日々の暮らしに「おやつの時間のワクワク」という彩りをプラスして欲しいという想いを込めて、ブランド名を『スイータス』に変更しました。パッケージもコンセプトを象徴する+ (プラス) を大きくあしらったデザインに一新しました。



「6P スイータス・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 1 包装 8.3g のひと口サイズのシュークリームです。ミルククリームには自社で低温殺菌した牛乳、新鮮な卵を使った専用の自家炊きカスタードにオリジナルホイップや練乳をブレンドし、風味豊かでミルキーなクリームが楽しめます。1 粒でも満足感を感じていただけるようコクと甘さの余韻が心地よく広がる味わいに仕立てました。

「スイータス・どら焼(あんこ&ホイップ)」はミルククリームとオリジナルのあんこをふんわり生地でサンドした、糖質量 9.9g※¹ のどら焼きです。生地は糖質量が多い小麦粉や砂糖を減らし、フラクトオリゴ糖、食物繊維(イヌリン)などを配合して、ふんわりと歯切れの良い生地に仕立てました。小豆の風味豊かな味わいの専用あんこは、定番品のあんこと比べて糖質量を 40%ほど抑え、ミルククリームとのハーモニーが楽しめます。

この他、チョコとのハーモニーが楽しめる「3P スイータス・プチエクレア」など、スイーツのおいしさをそれぞれ堪能できるラインアップです。忙しい毎日や自分へのご褒美においしいスイーツをより身近に、手軽に楽しめます。

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 が提唱するロカボ®に基づき商品を企画しています。

モンテールは「しあわせにまじめ」に、おやつの時間のワクワクを、そして世界に笑顔をつくり続けていきます。

《商品概要》

販売期間:2025 年 11 月 1 日(土)~

販売エリア:全国

税込希望小売価格:172 円(沖縄のみ 213 円)

■6Pスイータス・プチシュークリーム(写真①)

1 包装(6 コ)あたり

ロカボ糖質量:8.3g 食物繊維:2.1g



写真①

■3Pスイータス・プチエクレア(写真②)

自家炊きカスタードと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生地につめ、
チョコをコーティングして仕上げました。

1 包装(3 コ)あたり

ロカボ糖質量:8.2g 食物繊維:1.0g



写真②

■スイータス・どら焼(あんこ&ホイップ)(写真③)

1 包装(1 コ)あたり

ロカボ糖質量:9.9g 食物繊維:7.0g



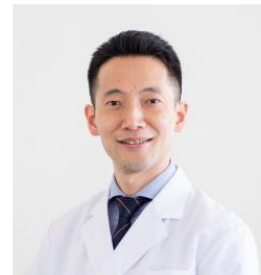
写真③

※1 ロカボ糖質＝エリスリトール、フラクトオリゴ糖を除いた糖質量

※2 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。



【ロカボ®とは？】

一般社団法人食・楽・健康協会 山田悟 代表理事が推奨する、緩やかに糖質をコントロールする食事法です。ロカボ®は極端な糖質抜きではなく、1日の糖質摂取量を70g~130g以内にし、おいしく楽しく、適正糖質を摂ることを推奨しています。おやつは心の栄養。人生には不可欠なものと考えているため、ロカボ®では糖質量10g以内※3のおやつも推奨しています。

※3「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。

【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》

モンテールは1954年に創業し、シュークリームをはじめとするチルドスイーツを製造・販売するメーカーです。『しあわせにまじめ』をコーポレートメッセージに掲げ、「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、シュークリームとエクレアは人気の定番商品で、「牛乳と卵のカスタード&ホイップシュー」はチルドシュークリーム・エクレアカテゴリでロングセラー売上 No.1^{※4}に選出、「牛乳と卵のエクレア」はチルドエクレアカテゴリで1999年から26年連続売上 No.1^{※5}をモンテールのスイーツが獲得しました。

※4: 日経 POS セレクション ロングセラー売上 No.1 <2014年1月-2023年12月>に選出

※5: (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」カテゴリの1999年1月から2023年12月のデータをもとにモンテールが調査)



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

《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】301億円(2024年8月期実績)

【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時点のものです。

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)