

NEWS RELEASE

報道関係各位

2016年3月31日  
株式会社モンテール

**4月1日から、10企業に糖質を考えたスイーツを無料提供**  
**社員の健康増進・福利厚生に社員食堂でのサンプリング希望企業を募集**  
**同日より、たっぷりクリームを楽しめる「なめらかクリームロール」新登場**

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、砂糖に比べ血糖値があがりにくい糖質（エリスリトール<sup>※1</sup>）を使用した、糖質量10g以下のスイーツ<sup>※2</sup>『スイーツプラン』シリーズから2016年4月1日（金）に「なめらかクリームロール」を発売します。これに合わせて、新商品を含めたスイーツプランシリーズをオフィスで試せるサンプリング希望企業や団体を募集。先着10社にスイーツプラン限定セットを無料提供いたします。

新年度のスタートや春の健康診断に向け、生活を見直そうと考える人が増えるこの4月に、性別問わず、健康が気になる幅広い年代の人がいる、オフィスや社員食堂でサンプリングが実施できる企業や団体を募集します。近年「社員の健康増進への取り組み」の高まりを受け、社員食堂などで糖質が気になる方へ向けたサンプリングを実施してきました。これまで行ったサンプリングでは、「体の事が気になり、甘いものを我慢していた」など健康を気遣い、食生活や生活習慣の改善に取り組む人からお喜びの声を多数頂きました。このサンプリングは、モンテールでは商品を知ってもらう機会として、希望企業では社員の健康意識の増進や、福利厚生やサービスの一環として活用できます。



**【サンプリング概要】**

・ご希望企業/団体へ郵送もしくは弊社社員が訪問させて頂きスイーツプランシリーズを無料で提供させていただきます。

**【応募条件】**

- ・社員や会員向けの健康増進をお考えの企業/団体
- ・要冷蔵商品のため、冷蔵環境をご用意頂ける企業/団体

**【募集団体数】**

- ・先着10社

**【ご試食商品】**

- ・4月1日（金）新発売「なめらかクリームロール」を含めたスイーツプランシリーズ4種（予定）

**【配布方法】**

- ①商品のみ郵送/②弊社社員訪問いずれか

**【お申込み方法】**

- ①会社/団体名②応募者の氏名③お届け先ご住所④お電話番号⑤配布方法の希望（郵送/訪問いずれか）⑥配布人数⑦お申込みいただいた理由をメール（cp@monteur.co.jp）にてお送りください。その後弊社担当よりご連絡させて頂き実施の詳細をお打ち合わせさせていただきます。詳しくはモンテールHPにて掲載しています。

**北海道産クリームと自家製カスタードのたっぷりクリームを楽しめるロールケーキが新登場**

こだわりのクリームをさらにたっぷりと楽しんで頂けるよう4月1日より「なめらかクリームロール」が新発売。北海道産の生クリームに、使用している砂糖量を減らし、卵量を増やす事でコクをプラスしたスイーツプラン専用の自家製カスタードを加えた味わいのあるミルククリームを、メープルの香る生地でふんわり手巻きしました。



**◆「なめらかクリームロール」**

糖質量<sup>※2</sup>：9.4g

沖縄を除く税抜き希望小売価格：140円

沖縄を除く税込み希望小売価格：151円

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<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。エリスリトールを除く糖質量が10g以下<sup>※2</sup>のスイーツを商品化しています。

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。

## サンプリング商品概要

### ■「なめらかクリームロール」(写真①) \*新商品

発売期間：2016年4月1日(金)～

販売エリア：全国

沖縄を除く税抜き希望小売価格：140円

沖縄を除く税込希望小売価格：151円

ふわふわのスポンジ生地で、北海道産生クリームと自家製カスタードを加えたミルククリームをたっぷり巻いたロールケーキです。

※スポンジ生地、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：9.4g/1個



写真①

### ■「2Pなめらかクリームシュー」(写真②) \*定番商品

発売期間：2016年3月1日(火)～

販売エリア：全国

沖縄を除く税抜き希望小売価格：140円

沖縄を除く税込希望小売価格：151円

自家製のカスタードを加えて仕立てたなめらかなミルククリームをふすま入りの香ばしいシュー生地にたっぷりつめました。2個入り。

※自家製カスタード、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/2個



写真②

### ■「2Pクリームワッフル・メープルミルク」(写真③)

発売期間：2016年3月1日(火)～2016年4月30日(土)

販売エリア：全国

沖縄を除く税抜き希望小売価格：140円

沖縄を除く税込希望小売価格：151円

ほんのりとメープルの甘味が広がるしっとりしたメープル風味の生地で、北海道産生クリームをブレンドしたクリームを包みました。

2個入り。

※スポンジ生地、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：9.9g/2個



写真③

### ■「クリームサンド・メープルミルク」(写真④)

発売期間：2016年3月1日(火)～2016年4月30日(土)

販売エリア：全国

沖縄を除く税抜き希望小売価格：130円

沖縄を除く税込希望小売価格：140円

メープルが香るしっとりした生地に、北海道産生クリームを加えたコクのあるミルククリームをサンド。

※スポンジ生地、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：9.3g/1個



写真④

＜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）

## 参考資料

### ※1 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。

### ※2 エリスリトールを除いた糖質量（分析値）

### ※3 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。



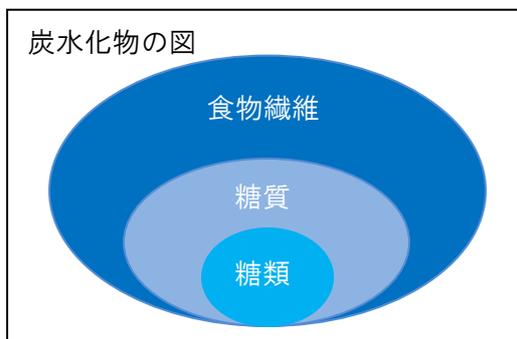
#### <緩やかな糖質制限（ロカボ）における嗜好品の糖質>

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。それなので、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（でんぶんやブドウ糖、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。それなので、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していただいています。

#### <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>

- ◆牛乳と卵の産地に近い産地直結型工場、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 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)