

NEWS RELEASE

報道関係各位

2016年5月25日  
株式会社モンテール

**一個で糖質 1.6g！プチサイズでその日の糖質量をよりコントロールしやすく**

**糖質 10g 以下のスイーツプランから「6Pなめらかプチシュー」が新登場**

**2016年6月1日（水）「2Pなめらかプチエクレア」も同日に新発売**

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール（本社：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※<sup>1</sup>のロカボスイーツ『スイーツプラン』シリーズから、「6Pなめらかプチシュー」と「2Pなめらかプチエクレア」を2016年6月1日（水）よりスーパーやコンビニエンスストアで販売を開始します。

\*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。\*商品により販売の期間が異なります。

**1個で糖質 1.6g※<sup>1</sup>！糖質量を細かくコントロールして、スイーツをより楽しめるプチサイズ**

2015年9月に発売した「スイーツプラン」シリーズは、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※<sup>2</sup>）や小麦ブランなどを使用し、糖質 10g 以下※<sup>1</sup>にしたスイーツです。

今回発売する「6Pなめらかプチシュー」は、1個の糖質量が 1.6g※<sup>1</sup>のプチサイズのシュークリームです。これまで、サンプリング実施時やお客様相談室などに寄せられた、「その日の食事や生活シーンに合わせて糖質量をよりコントロールしやすく、スイーツをもっと楽しみたい」というお客様の声を受け、小さなサイズのシュークリームに仕立てました。

小さいサイズでも、一個の満足感をより感じられるよう、専用に炊いたカスタードクリームに北海道産の生クリームを加えて、よりコクのあるリッチな味わいのクリームにしました。生地の香ばしさと、口に入れると溢れるコクのあるクリームのハーモニーを楽しめます。



◀「6Pなめらかプチシュー」

糖質量※<sup>1</sup>：9.2g/6個

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

**口どけの良い濃厚チョコレートとミルククリームが楽しめるエクレアも同日発売**

「2Pなめらかプチエクレア」は、エクレア生地に自家製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たっぷり詰めてその上から口どけの良い濃厚なチョコレートでコーティング。

口に入れるとなめらかに溶けるチョコレートとミルククリーム、さらにアクセントとして加えたブランデーが幾重に重なり、糖質を気にする人にも満足してもらえる、本格的で濃厚な味わいのスイーツが完成しました。



▲「2Pなめらかプチエクレア」

糖質量※<sup>1</sup>：8.8g/2個

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※<sup>2</sup>を除く糖質量が 10g 以下※<sup>1</sup>のスイーツを商品化しています。近年の健康志向への高まり等から、手軽に購入できるロカボ関連商品が増え、注目されています。モンテールのお客様相談室には「こんな商品を待っていた」等、たくさんの声が寄せられています。

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。

## 商品概要

### ■「6Pなめらかプチシュー」(写真①) \*新商品

発売期間：2016年6月1日(水)～

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

※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：9.2g/6個



写真①

### ■「2Pなめらかプチエクレア」(写真②) \*新商品

発売期間：2016年6月1日(水)～

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

※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：8.8g/2個



写真②

### ■「なめらかクリームロール」(写真③)

発売期間：2016年4月1日(金)～9月30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③

### ■「ミルククリームプリン」(写真④)

発売期間：2016年5月1日(日)～9月30日(金)

販売エリア：全国

沖縄を除く税抜き希望小売価格：150円

沖縄を除く税込希望小売価格：162円

自家製の低温殺菌牛乳と新鮮な卵で作ったなめらかなプリンにコクのあるカラメルソースと、北海道産生クリームを使用したミルククリームをトッピング。

※プリン、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：9.6g



写真④

### 参考：【高まる「糖質」への関心。約6割の人が「気になるが何も対策なし」！】

モンテールでは、これまで、様々な企業様でのサンプリングなど展開し、その中で「糖質」に関するアンケートを実施しました。

その結果、昨今の健康意識の高まりや、緩やかな糖質制限（ロカボ）などの認知の高まりから、77%が「糖質を気にしている」と回答。

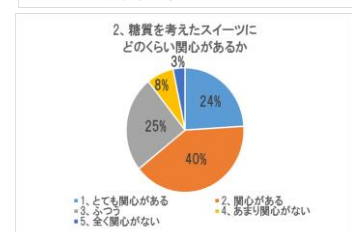
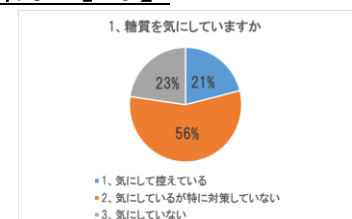
その一方で「気にしていて控えている人」は21%、「気にしているが、特に対策はしていない」という人は56%と約6割という結果でした。

「糖質に着目したスイーツへの関心度」については、64%の人が関心があるという回答でした。

アンケート概要：2016年3月1日(火)～2016年5月18日(水)

サンプリング実施時アンケートから n=428名

(20代～男性119名 女性258名 不明51名)



## 参考資料

### ※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。

### ※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。



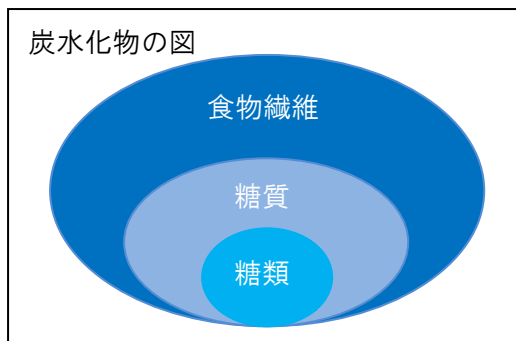
#### <緩やかな糖質制限（ロカボ）における嗜好品の糖質>

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で、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 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）