

報道関係各位

2020年3月17日  
株式会社モンテール

### 「どら焼き」+「プリン」+「カラメルクリーム」なのに糖質 10g 以下<sup>※1</sup>！！ 「糖質を考えたプリンどら焼」が新発売

2020年4月1日(水)から2020年6月30日(火)まで期間限定発売

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<sup>®</sup>)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、どら焼きとプリンと一緒に楽しめる「糖質を考えたプリンどら焼」を、スーパー・コンビニにて2020年4月1日(水)から2020年6月30日(火)の期間限定で発売します。\*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

近年予防医療が重視され、健康に関する意識がますます高まっています。こうした流れを背景に、モンテールでは2015年9月から糖質を考えた『スイーツプラン』シリーズを発売し好評です。今回は昨今のボリュームなどら焼きブームに合わせ、糖質 10g 以下<sup>※1</sup>でプリンとクリームを挟んだ食べ応えのあるどら焼きを展開します。

「糖質を考えたプリンどら焼」は全粒粉入りの生地で、なめらかなプリン、カラメルクリームをサンドしたどら焼きです。糖質 10g 以下<sup>※1</sup>にするため、生地には小麦粉に合わせて、全粒粉と食物繊維をプラスし、なめらかなプリンに合うようふんわりと焼き上げました。プリンは自社で低温殺菌した風味豊かな牛乳と、銅釜で炊いたシリーズ専用のカスタードを加えコク深い味わいに仕立てました。またクリームに加えたカラメルソースのほろ苦さが甘さやプリンの味わいをより引き立たせます。口に入れると、みずみずしいプリンやクリーム、全粒粉の香ばしさや食感などが幾重にも重なり合い、糖質が9.3g<sup>※1</sup>ながらもボリューム感が楽しめるスイーツです。



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<sup>※2</sup>が提唱する『緩やかな糖質制限(ロカボ<sup>®</sup>)』に基づき商品を企画。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>※3</sup>)や小麦ブランなどを使用し、糖質量10g以下<sup>※1</sup>にしたスイーツです。

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。

<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)

## 2020年4月1日（水）発売の新商品

### ■「糖質を考えたプリンどら焼」(写真①) **新商品**

販売エリア: 沖縄を除く全国

販売期間: 2020年4月1日(水)～2020年6月30日(火)

税抜希望小売価格: 200円

税込希望小売価格: 216円

\* 生地とプリン、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<sup>\*1</sup>



写真①

## 現在発売中の商品

### ■「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

税抜希望小売価格: 140円(沖縄のみ 175円)

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: 8.3g<sup>\*1</sup>/6個入り



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

税抜希望小売価格: 140円(沖縄のみ 175円)

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しました。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: 8.3g<sup>\*1</sup>/3個入り



写真③

### ■「2P糖質を考えたデザートワッフル」(写真④)

販売エリア: 全国

税抜希望小売価格: 140円(沖縄のみ 175円)

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オリジナルホイップクリームなどを加えたミルククリームを食物繊維入りのふんわりとした生地で包んだワッフルです。1袋2個入り。

\* 生地と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: 8.9g<sup>\*1</sup>/2個入り



写真④

## 《スイーツプランのこだわり》

### ◆シリーズ専用のカスタードを、銅釜で毎日丁寧に炊いています

スイーツのおいしさの決め手となるカスタードは配合や製法に工夫を重ねたシリーズ専用のものを使用。なめらかに炊き上げるため、手間と時間がかかっても、銅釜で少しずつ丁寧に炊いています。



### ◆牛乳や小麦ブランなど「おいしい」のため、原料にこだわっています

モンテールで使用する牛乳は、鮮度の良い生乳の風味を活かすよう、自社のミルクプラントで低温殺菌しています。また小麦ブランもスイーツに最適な特殊製法のものを使用するなど、原料にこだわっています。



### <参考>

※1 エリスリトールを除いた糖質量(分析値)

※2 一般社団法人食・楽・健康協会 山田悟 代表理事

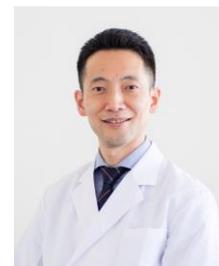
(協会 HP: <http://www.shokuraku.or.jp/>)

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。



◀ロカボマーク

※3 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る。一般にカロリーゼロと考えられ、血糖値があがりにくい。

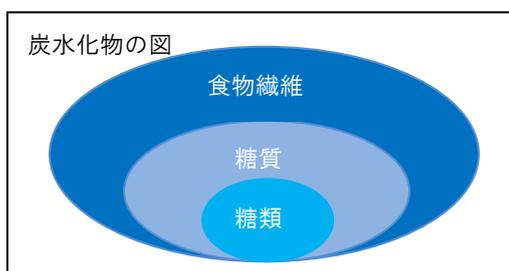
### <緩やかな糖質制限(ロカボ®)における嗜好品の糖質>

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。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。そのため、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

## 《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※4

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17年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から21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。



「小さな洋菓子店」  
ブランドロゴマーク

### ◆おいしさが新鮮なまま届くチルドスイーツ※5

鮮度を保つのに最も適した温度(10℃以下)で輸送、販売されるデザート食品がチルドスイーツ。モンテールのチルドスイーツは、牛乳や卵など新鮮な素材と、みずみずしいクリームやカスタードの味わい、ひんやりとした食感で好評をいただいています。

### ◆年間100種類以上の新製品を発売

モンテールは季節に合わせて新製品を発売。毎年、1年で100種類以上の新製品を発売しています。

### ◆年間3億食以上のスイーツを出荷

モンテールは現在、1日あたり約90万食のスイーツを3カ所の工場ですべて毎日生産。1年で約3億食以上を出荷しています。

## 《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】264 億円(2019 年 8 月期実績)

【事業内容】チルドデザートの製造および販売

【所在地】本社 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目 1 番地 8

※4 (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2018年のデータをもとにモンテールが調査)

※5 食品を凍結寸前の温度まで冷却するのが「チルド」。凍結するのが「冷凍」で、半凍結・微凍結するのが「パーシャル」。製造から販売先への輸送まで10℃以下の温度で管理しています。

\* 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)