

### ふんわり生地とあんこが楽しめる！本格的なロカボ®どら焼きが登場！ 糖質 9.5g<sup>※1</sup>の「糖質を考えたどら焼・あんこ&ホイップ」を新発売

定番のプチシュー&プチエクレアも『フラクトオリゴ糖』を配合しリニューアル

2022年4月1日(金)から全国で新発売

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、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、「糖質を考えたどら焼・あんこ&ホイップ」を2022年4月1日(金)より全国のスーパーにて発売します。また同日より、定番品の「糖質を考えたプチシュークリーム」など2品もフラクトオリゴ糖<sup>※2</sup>を加えリニューアル新登場します。\*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールは、多くの方に『おやつの時間のワクワク』を届けたいという想いから、健康が気になる方でも楽しめる『スイーツプラン』シリーズを2015年から展開し、近年の健康ニーズを受け好評です。

今回、エリスリトール<sup>※3</sup>やフラクトオリゴ糖<sup>※2</sup>を砂糖の一部に置き換えたり、小麦粉の量を調整するなどの他、配合や製法の緻密な調整等、工夫を重ね、糖質 9.5g<sup>※1</sup>のどら焼きが完成。糖質が高いため食べる事をあきらめていたという方でも満足いただけるような、ふんわり生地と風味豊かなあんこが楽しめるどら焼きは、開発に長い月日を重ねようやく完成したこだわりの逸品です。



「糖質を考えたどら焼・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2層にし、ふんわり焼き上げた生地です。生地は、卵や卵白・食物繊維などを加え、ふんわりくちどけの良い食感になるよう焼き上げています。また、定番品<sup>※4</sup>より40%ほど糖質を抑えたシリーズ専用のオリジナルあんこは、北海道産の小豆をエリスリトールと食物繊維などを使用して丁寧に炊き上げ、小豆の風味豊かな上品な味わいが楽しめます。こだわりの生地やあんこに合うよう、ミルククリームは北海道産生クリームを加え、さらに低温殺菌牛乳と新鮮な卵を使って銅釜で丁寧に炊いたシリーズ専用のカスタードと、練乳で仕立てたコクのある味わいです。ふんわりとした生地と、その存在感に負けない豊かな風味が広がるあんこ、みずみずしいクリームが一体となり口の中で広がります。

その他、同日より、定番の「糖質を考えたプチシュークリーム」「糖質を考えたプチエクレア」もリニューアル。砂糖に近い味わいながら糖として吸収されず、様々な働きが注目されるオリゴ糖・フラクトオリゴ糖<sup>※2</sup>を使用し、さらに高まる健康ニーズに応えるようパワーアップしました。

このシリーズは、『おいしく、楽しく食べて、健康に』を啓蒙する一般社団法人食・楽・健康協会の山田悟代表理事<sup>※5</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「おやつの時間のワクワク」をお届けします。

## 《商品概要》

- 発売日:2022年4月1日(金)～
- 販売エリア:全国
- 税込希望小売価格:162円(沖縄のみ194円)



### ■「糖質を考えたどら焼・あんこ&ホイップ」(写真①) **新商品**

写真①

- \*生地にはフラクトオリゴ糖を使用(1,270mg/1包装当たり)
- \*生地とクリーム・あんこにエリスリトールを使用
- \*エリスリトール・フラクトオリゴ糖を除いた糖質量:9.5g<sup>\*1</sup>/1包装当たり

### ■「6P 糖質を考えたプテシュークリーム」(写真②) **リニューアル**



写真②

- 自家製の低温殺菌牛乳と新鮮な卵を使用し銅釜で炊いた専用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。フラクトオリゴ糖 1,070mg配合。1袋6個入り。
- \*フラクトオリゴ糖を除いた糖質量:8.1g<sup>\*1</sup>/6個当たり

### ■「3P 糖質を考えたプテエクレア」(写真③) **リニューアル**



写真③

- 専用の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。フラクトオリゴ糖 1,080mg配合。1袋3個入り。
- \*フラクトオリゴ糖を除いた糖質量:8.8g<sup>\*1</sup>/3個当たり

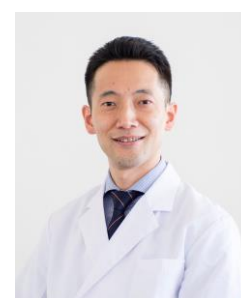
## 《参考》

- ※1 エリスリトールやフラクトオリゴ糖を除いた糖質量＝ロカボ糖質
- ※2 フラクトオリゴ糖: 明治のフラクトオリゴ糖を使用。フラクトオリゴ糖は野菜や果物に含まれる難消化性のオリゴ糖。糖として吸収されず、摂取後も血糖値を上げにくい糖質
- ※3 エリスリトール:ぶどう糖から発酵して作られる。糖アルコールに分類されるもので、果物やキノコ、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、血糖値を上げにくい糖質
- ※4 モンテール定番商品「ふんわりどら焼・あずき」のあんことの比較

※5 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。



## 【ロカボ®とは？】

### 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食当たりの糖質量を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上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。「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。

## 【フラクトオリゴ糖とは？】

フラクトオリゴ糖は、糖として吸収されずエネルギーとして利用されないため、糖を脂肪としてため込む働きがあるインスリン分泌への影響がなく、摂取後も血糖値をほとんど上げない甘味料(山田ら, Digestion & Absorption, 13, 88-91, 1990)で、砂糖に近い味わいである事も特徴です。血糖値を上げにくい事以外にも、腸内環境改善や、脂肪の蓄積を抑制する短鎖脂肪酸の働きなど様々な効果も期待されています。

## 【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=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。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していただいています。

## 《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※6

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18年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から22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。



※6 (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2020年のデータをもとにモンテールが調査)

## 《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】279 億円(2021 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

\* 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)