

NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年10月12日
株式会社モンテール

**秋・冬に人気のふんわりとした生地系のスイーツを楽しめる、糖質 10g 以下^{※1}のロカボスイーツ
「糖質を考えたふんわりワッフル」を2017年11月1日（水）から新発売**

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^{※1}のロカボスイーツ『スイーツブラン』シリーズから2017年11月1日（水）より「糖質を考えたふんわりワッフル」をスーパーやコンビニエンスストアで販売します。*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

ふんわり柔らかな生地を楽しむ糖質 10g 以下^{※1}のワッフル

「糖質を考えたふんわりワッフル」は、メープル風味のふんわりとした生地で、なめらかなメープルクリームを包んだワッフルです。秋・冬に人気の高い生地系のスイーツですが、糖質を気にする消費者からは糖質が高く敬遠されがちです。特にワッフルは小判型の厚みがある生地を折りたたみクリームを包むため、生地の重量が多く糖質も高くなってしまいます。そこで今回は糖質 10g 以下^{※1}で、ふんわりとした生地が楽しめるワッフルを展開します。

生地には小麦粉と合わせて食物繊維、さらに卵白を多めに加えてきめ細かくふんわりと柔らかな食感にし、小麦粉・砂糖を減らすとパサパサしてしまう食感を改善しました。また生地にもすっきりとした甘さと風味豊かなメープルペーストを加える事で、口の中に広がる甘く華やかな香りを楽しめます。

メープルクリームは、オリジナルのホイップクリームに、銅釜で炊いた自家製の専用カスタードを加えたコクのあるメープル風味のクリームです。ふんわりとした生地とマッチするよう、軽くなめらかな口当たりに仕立てました。



■ 「2P 糖質を考えたふんわりワッフル」

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：140 円（沖縄のみ 175 円）

税込希望小売価格：151 円（沖縄のみ 189 円）

*生地とメープル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^{※1}/2個入り

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^{※3}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。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^{※2}）や小麦ブランなどを使用し、糖質 10g 以下^{※1}にしたスイーツです。

最近では9月末に厚生労働省の国民健康・栄養調査から、糖尿病が強く疑われる患者が2016年に推計1000万人に上回った事が発表されました^{※4}。また11月14日に制定された世界糖尿病デー^{※5}に合わせたイベントなども各所で行われるなど健康への関心も高まり、手軽に購入できるロカボ関連商品も注目されています。

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、「おやつの時間」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 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）

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①)

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：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シュー生地につめました。1 個の糖質量が 1.4g^{※1}と糖質量をコントロールしやすい一口サイズのプチシューです。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^{※1}/6 個入り



写真①

■「3P 糖質を考えたプチエクレア」(写真②)

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：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レートでコーティングしました。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：8.4g^{※1}/3 個入り



写真②

■「糖質を考えたロールケーキ」(写真③)

販売エリア:全国

税抜き希望小売価格：140 円（沖縄のみ 175 円）

税込希望小売価格：151 円（沖縄のみ 189 円）

なめらかなミルククリームをはちみつ風味の生地です丁寧に手巻きしたロールケーキです。生地に食物繊維を加える事でしっとりとした食感の生地を楽しめます。

*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：7.7g^{※1}



写真③

<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ください。

<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）

<参考>

※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/>）

慶應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。



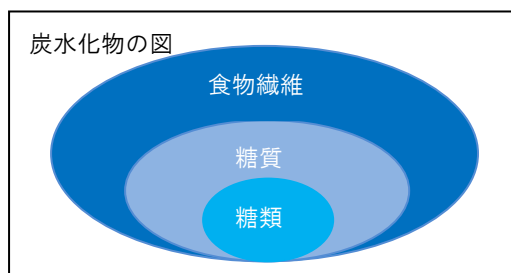
<緩やかな糖質制限（ロカボ）における嗜好品の糖質>

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。

※4 厚生労働省 平成28年「国民健康・栄養調査」

2017年9月21日に発表された厚生労働省が実施する調査で、糖尿病の推計は4~5年ごとに実施。2016年に全国から抽出した2万4,187世帯を対象に調査。そこで「糖尿病が強く疑われる者」は約1,000万人と推計され、平成9年以降約50万人増加している。

※5 世界糖尿病デー

11月14日に制定。世界に広がる糖尿病予防の啓蒙のために1991年にIDF（国際糖尿病連合）とWHO（世界保健機関）が制定。2006年には国連の公式の日になった疾患啓発の日。

<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）