

新たなスイーツ市場の拡大を目指し、よりわかりやすい商品名・デザインに刷新

2016年10月1日（土）から「糖質を考えた・スイーツプラン」シリーズリニューアル新登場
同日より、「糖質を考えたクレープ・生チョコ&ナッツ」も新登場！

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、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『スイーツプラン』シリーズの、商品名とデザインを2016年10月1日（土）より刷新し、新たに展開します。さらに新商品として、同日から「糖質を考えたクレープ・生チョコ&ナッツ」をスーパーやコンビニエンスストアで販売開始します。

*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。

より「わかりやすく」、「おいしそう」が伝わる、商品名とパッケージデザインに刷新。

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※²）や小麦ブランなどを使用し、糖質量10g以下※¹にしたスイーツです。

発売から1年を迎え、自社でアンケート調査※⁴を実施。その結果から商品のコンセプトがよりわかりやすい様に、商品名の冒頭に「糖質を考えた」を入れ、これまで展開をしていた商品名を「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」「糖質を考えたロールケーキ」に変更しリニューアルします。さらに、同調査で「おいしそう」という理由でこの商品を購入している方も多という結果から、おいしさ、スイーツを食べるワクワク感をより感じて頂ける様にパッケージデザインも変更。クリームのある写真を入れたデザインに刷新しています。

今回の刷新でより商品特徴やおいしさをわかりやすくする事で、高まる健康ニーズに応えた、新たなスイーツ市場の拡大を目指してまいります。



しっとりとしたクレープ生地に、生チョコと、アーモンドがアクセントのクレープが新登場！

「糖質を考えたクレープ・生チョコ&ナッツ」は、柔らかなクレープ生地にこのシリーズ専用炊いた自家製カスタードを合わせたミルククリームと、生チョコを重ねて手巻したクレープです。

小麦粉や砂糖を減らすとパサつきがちなクレープ生地は、特殊製法小麦ブランに保水性のある食物繊維を加えてしっとり感をプラスし、このシリーズ専用で作りました。

さらに食感のアクセントとして、ミルククリームには糖質の低いローストアーモンドを粒状にして加えました。しっとりした生地と、ナッツの食感の違いも楽しめるミルククリーム、さらに濃厚な生チョコが重なり、糖質量9.3gながらも本格的なクレープが完成しました。

「糖質を考えたクレープ・生チョコ&ナッツ」▶

糖質量※¹：9.3g



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。エリスリトール※²を除く糖質量が10g以下※¹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。モンテールのお客さま相談室には「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。

10月1日発売の新商品

■「糖質を考えたクレープ・生チョコ&ナッツ」(写真①) **新商品**

発売期間：2016年10月1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

やわらかなクレープ生地で、ナッツを加えた食感豊かなミルククリームと口どけなめらかな濃厚な生チョコを包みました。

※クレープ生地、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



写真①

※10月1日から商品名を変更した商品

■「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

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1.6g^{*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：9.2g/6個入り



■「2P糖質を考えたプチエクレア」(写真③)

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

自家製カスタードにオリジナルホイップ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。2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：8.8g/2個



■「糖質を考えたロールケーキ」(写真④)

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

メープル風味の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



参考資料

※1 エリスリトールを除いた糖質量（分析値）

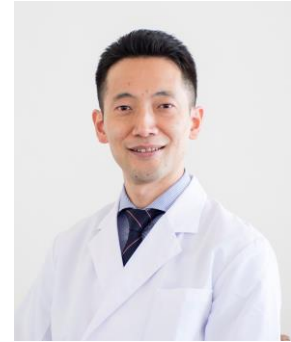
※2 エリスリトール

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。



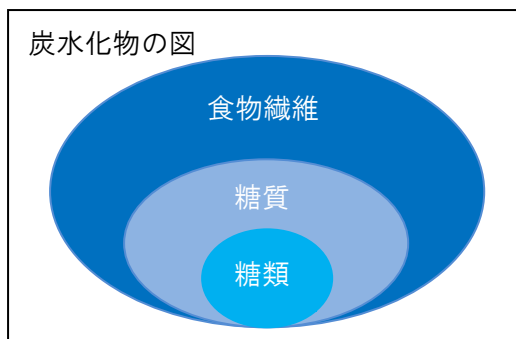
＜緩やかな糖質制限（ロカボ）における嗜好品の糖質＞

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＞



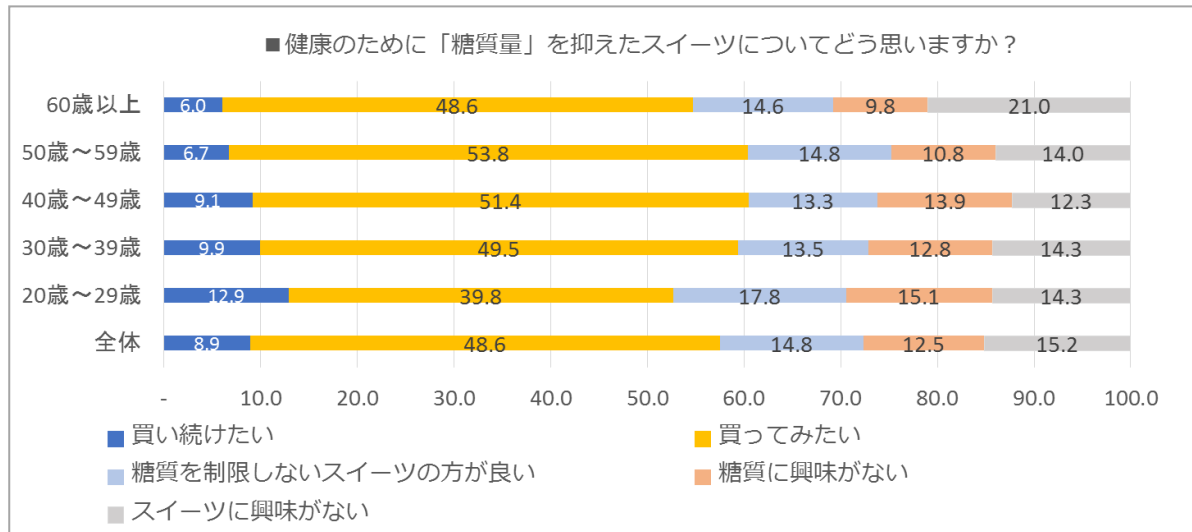
食品の炭水化物から食物繊維を除いたもの
（糖質 = 炭水化物 - 食物繊維）

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。

※4 アンケート調査結果

■アンケート調査①：「糖質量」を抑えたスイーツへの関心度

*2016年9月モニター実施 WEB アンケート調査：N=2407

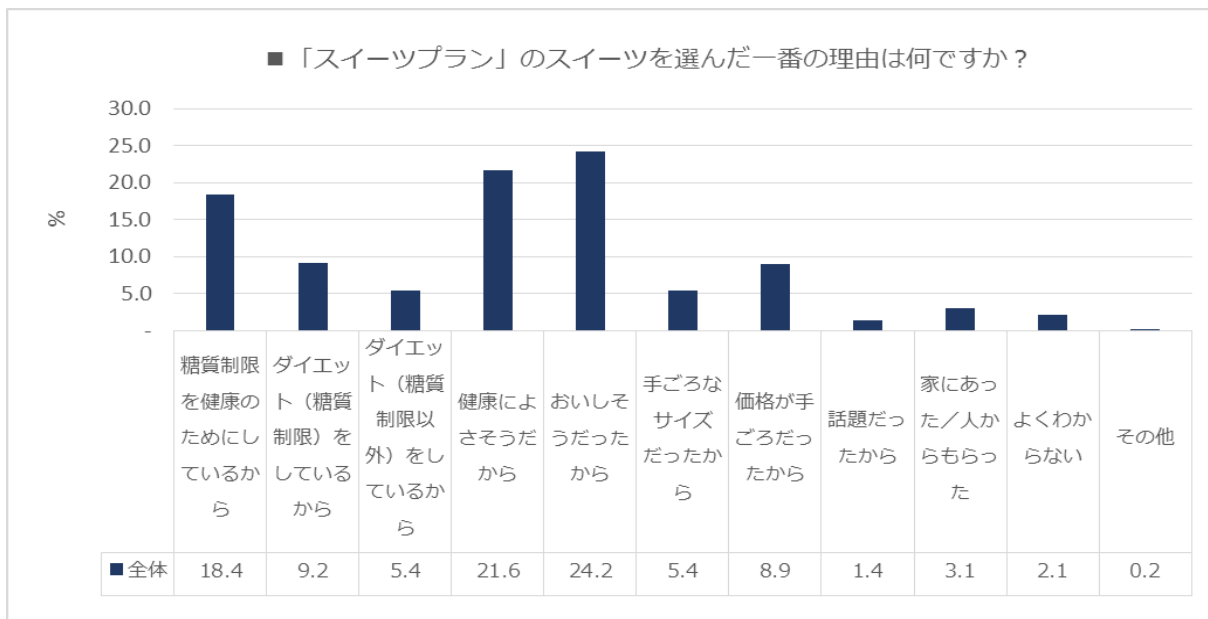


健康のために「糖質量を抑えたスイーツ」への興味関心度を調査。約60%の方が「買いたい」「買ってみたい」と回答。

■アンケート調査②：糖質を考えたスイーツプランを購入した購入意向

*2016年9月モニター実施 WEB アンケート調査：N=2407

このうち、食べた事があると回答した136名の回答



「糖質制限を健康のためにしている」「健康によさそう」という事から、購入される方が多いのはもちろん、「おいしそうだったから」と回答した方が最も多いという結果に

<モニターのこだわり>

- ◆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）