

天然の糖質「パラチノース®」を使用した体内で糖質がゆっくり吸収されるスイーツに新商品登場

スロ-カロリースイーツ「肉球マドレーヌ ショコラ」、 「チーズタルト」を11月1日（日）より発売開始

～東京駅一番街「TOKYO Me+」内「トウキョウ ラトリエ・ドウ・シュクル」にて～

三井製糖株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長 飯田雅明）では、東京・北小岩のケーキ店「ラトリエ・ドウ・シュクル」のオーナーパティシエ 白岩操雄氏に協力いただき、東京駅一番街「TOKYO Me+（トウキョウミタス）」内「トウキョウ ラトリエ・ドウ・シュクル」において、天然の糖質パラチノース®を使用した、体内で糖質がゆっくり吸収される「スロ-カロリースイーツ」の新商品「肉球マドレーヌ ショコラ」と「チーズタルト」2商品を11月1日（日）から発売いたします。



肉球マドレーヌ ショコラ



チーズタルト

「スロ-カロリースイーツ」は、白岩氏が「安心・安全でしかも美味しいお菓子」をコンセプトにお菓子作りを進めるなかで、蜂蜜中に含まれる天然の糖質パラチノース®に関心を持ち、パラチノース®が砂糖とほぼ同じようにお菓子づくりに使用できることから、健康と美味しさを両立できる商品として誕生いたしました。本年9月より、「肉球マドレーヌ」、「フィナンシェ」、「木の実のダコワーズ」、「パウンドケーキ」など9種類を本格展開。店舗が東京駅という立地から出張・帰省のお土産として人気を博しております。

三井製糖株式会社では、トウキョウ ラトリエ・ドウ・シュクルで発売する「スロ-カロリースイーツ」や、他のスロ-カロリープロジェクト賛同商品とともに、各種イベントを通じ啓発活動を行ってまいります。また、今後もスロ-カロリープロジェクトの賛同商品を増やすよう活動をすすめてまいります。

「スローカロリースイーツ」概要

◆販売日 : 2015年11月1日(日) から

◆販売店舗 : トウキョウ ラトリエ・ドウ・シュクル <http://latelierdusucre.com/>
〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-9-1 東京駅一番街「TOKYO Me+」内
TEL : 03-6256-0893 (アクセス: JR「東京」駅八重洲北口改札で徒歩すぐ)
営業時間 平日 9:00~20:30 / 土日祝 9:00~20:00
定休日 年中無休

◆商品 :



肉球マドレーヌ ショコラ
320円(税込)

フレッシュバターで作った人気の肉球の形をしたマドレーヌです。肉球部分にダークチョコレートをコーティングしました。



チーズタルト
5本入り 1,700円(税込)

底にはアーモンドの香ばしさと、サクサクとした食感を楽しめる生地を使用し、濃厚なチーズタルトに仕上げました。口に広がるレモンの香りがさわやかさを加えてくれます。

■白岩 操雄氏

「ラトリエ・ドウ・シュクル」オーナーパティシエ

大分県出身。高校の調理科を卒業後、高輪プリンスホテルを経て、2000年、高級料亭として名高い「青柳」等を経営する小山裕久事務所に入社。パストリー部門シェフパティシエとして、和の素材を生かした独自のデザートを手掛ける。平成調理師専門学校で製菓教授として、クッキングスクール洋菓子講師を兼務する。また、ジョルジオ・アルマーニやロエベのケータリングのデザート・アメ細工・オブジェの製作など多才な才能を発揮する。2004年、高級会員制レストラン「CITY OF TOKYO」でアジア地区統括パストリーシェフとして国内外のデザートを制作。2009年独立。東京・北小岩に「ラトリエ・ドウ・シュクル」をオープン。オーナーパティシエとなる。「ナチュラルスイーツ」をコンセプトに厳選された素材の味を最大限に引き出し、安心・安全で美味しいお菓子作りを目指し、また、和の素材を生かすなど、新しい健康食材を積極的に取り入れ、常に新しいスイーツを提案。



■天然の糖パラチノース®とは？

パラチノース®は蜂蜜中に微量に含まれる天然の糖質で、工業的には砂糖を原料として作られます。1984年、当社独自の酵素技術を生かし工業化に成功しました。パラチノース®は、唾液、胃酸及び膵液の消化作用を受けずに小腸に達し、小腸粘膜に存在するスクラーゼ・イソマルターゼ複合体(S-I複合体)のイソマルターゼ活性部位により、ブドウ糖と果糖に分解後、ショ糖と同様にブドウ糖と果糖として代謝されます。砂糖と同じ4kcal/gのエネルギーを持ちますが、小腸での分解速度が砂糖に比べて約5倍遅く、ゆっくり消化吸収されるため、エネルギー的には砂糖と同じでも生理学的に異なる性質を示します。甘さは砂糖の約1/2ですが、良質な味質をもち、虫歯や下痢の原因にならない安全な糖質であり、一般の食品・飲料などに幅広く使用されています。

■三井製糖株式会社 概要

【本社】 東京都中央区日本橋箱崎町36番2号
【代表者】 代表取締役社長 飯田雅明
【設立】 1947年(昭和22年)
【資本金】 70億8,300万円
【年間売上高】 (連結) 96,114百万円(2015年3月期) (単体) 66,602百万円(2015年3月期)
【特徴】 『スプーン印』の砂糖として、広く知られており製糖での国内シェア1位。
【ウェブサイト】 www.mitsui-sugar.co.jp