

こんなに美味しいのに糖質制限パン！？ 糖質制限のパンをついに開発！『スリムクロワッサン』新発売

(パン部門人気 No.1 のクロワッサンを“糖質制限”クロワッサンに仕上げちゃいました♪)

東京都内と神戸で洋菓子店・カフェを展開するクリオロ(エコール・クリオロ株式会社 本社:東京都板橋区、代表取締役社長:サントス・アントワーヌ・フィリップ)は、東京本店と中目黒店にて『スリムクロワッサン(¥260 税込)』を発売します。なお、クリオロ中目黒店では9月1日(金)~30日(土)の期間「低糖質フェア」を開催。東京本店(小竹向原)以上の低糖質商品を揃えて皆様をお迎えいたします。(※神戸クリオロ・カフェでは取扱いはございません。あらかじめご了承ください。)

■スリムクロワッサンって？

スリムつまり低糖質のクロワッサン。通常のクロワッサン(24グラム)と比べ、なんと糖質量を約62%カットの9グラムに抑えました。フランス産グラント塩と白ごまをアクセントに、香ばしく、マイルドな塩味で栄養価の高い「こだわりのクロワッサン」が出来上がりました。

人気No.1クロワッサン



糖質制限クロワッサン



「糖質制限」の概念を打ち破ります！

“糖質制限”と聞くと「あんまり美味くなさそう、、、」というイメージを抱かれる方も多くないはず。「糖尿病の方にも美味しいケーキをお届けしたい！」という思いから、クリオロは業界先駆けで2011年から山田悟(やまださとる)先生にご協力いただき、糖質制限のケーキを販売開始しました。数々のメディアでもご紹介頂いたり、ネット販売でも大人気の当社糖質制限ケーキですが、今回パンでも“糖質制限”商品ができないかと試行錯誤しました。そこで目をつけたのが、もともと当店人気No.1のクロワッサン。この人気のクロワッサンをぜひダイエット中の方や、糖質制限中の方々にもお召し上がり頂けたらと研究を重ね、美味しいのに糖質制限のクロワッサンの開発に成功しました。砂糖だけではなく、小麦粉も8割減らすことで糖質を極限まで抑えました。一般的に糖質制限に使われるのは、小麦のふすま粉ですが、今回はオーツ麦ふすま(外皮)を使用し、小麦のふすま粉よりも風味も豊かに仕上がっています。ケーキだけではない、パンでもクリオロの【味へのこだわり】をぜひ肌で体感してください。