

トウキョウ ラトリエ・ドウ・シュクルの 新商品「肉球マドレーヌ ミニ」に、 三井製糖が販売する天然の糖質「パラチノース®」が採用！

～口当たりはそのままで、健康で美味しいスロ・カロリースイーツに～

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）が販売している天然の糖質「パラチノース®」を使用した、トウキョウ ラトリエ・ドウ・シュクルの新商品「肉球マドレーヌ ミニ」が1月16日（土）から発売されます。同製品は急激な血糖上昇を防ぐほか、過剰な脂肪蓄積を抑えることができるとする「スロ・カロリー」の考えに則り開発された「スロ・カロリースイーツ」です。

パラチノース®にはゆっくりと吸収されるという機能特性に加え、砂糖に類似した上品な甘味特性、さらには湿気や酸に対しても安定しており、きれいな焼き色を付けることができるといった優れた加工特性があり、様々な食品・菓子などの商品開発に利用されています。オーナーパティシエである白岩操雄氏は「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、昨年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」などを「スロ・カロリースイーツ」として本格展開しております。今回新発売される「肉球マドレーヌ ミニ」は、肉球の見た目のかわいらしさとしっとりとした口当たりが人気の「肉球マドレーヌ」をミニサイズに展開した商品で、1セットに2種類の味を詰め込みました。販売店舗が東京駅一番街「TOKYO Me+（トウキョウミタス）」内にあることから、出張・帰省のお土産としてもご利用頂けます。

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」をはじめ、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スロ・カロリーに関する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。



◆販売日：2016年1月16日（土）から
◆販売店舗：トウキョウ ラトリエ・ドウ・シュクル
<http://latelierdusucré.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 出ですぐ）

営業時間：平日9：00～20：30／土日祝9：00～20：00

定休日：年中無休

↑肉球マドレーヌ ミニ 1セット2個入り420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。肉球部分に異なるチョコレートをコーティングしており、2種類の味をお楽しみいただけます。

<本件に対する問い合わせ先>

三井製糖株式会社 スロ・カロリープロジェクト 担当：宮坂

Tel: 03-3639-9306 Fax: 03-3664-1121

<肉球マドレーヌ ラインアップ>



左上：肉球マドレーヌ 中央上：肉球マドレーヌ ホワイト 右上：肉球マドレーヌ ショコラ
下：肉球マドレーヌ ミニ

■白岩 操雄氏

「ラトリエ・ドゥ・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。ペ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」でアジア地区統括ペ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・ドゥ・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