

PRESS RELEASE

2015年8月
三井製糖株式会社

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

『スローカロリースイーツ』9月1日より発売

～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「スローカロリースイーツ」9種類を9月1日より本格展開いたします。

「ラトリエ・ドウ・シュクル」は、高輪プリンスホテルで修業し、高級料亭「青柳」でのシェフパティシエを務めた白岩操雄氏が2009年にオープンした人気のケーキ店です。厳選された素材の魅力を最大限に引き出し、保存料を一切使わないパウンドケーキや焼き菓子、かわいいネコの肉球をかたどった「肉球マドレーヌ」などを提供しています。また2013年には、東京駅一番街「TOKYO Me+」内「トウキョウ ラトリエ・ドウ・シュクル」がオープンしました。



白岩操雄氏は健康的な素材を積極的に取り入れつつ、「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®に関心を持たれました。白岩操雄氏はパラチノース®が砂糖とほぼ同じようにお菓子づくりに使用でき、また自身のお菓子をより美味しくできる可能性を感じ「スローカロリープロジェクト」に賛同、このたび健康と美味しさを両立できる「スローカロリースイーツ」が実現しました。

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適した甘味料として利用されています。

三井製糖株式会社では、このたびトウキョウ ラトリエ・ドウ・シュクルで発売となる「スローカロリースイーツ」や、他のスロー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、今後もスロー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。

<本件に対する問い合わせ先>

三井製糖株式会社 スローカロリープロジェクト 担当：宮坂
Tel: 03-3639-9306 Fax: 03-3664-1121

「スローカロリースイーツ」概要

◆販売日 : 2015年9月1日(火) 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

◆販売商品 :



肉球マドレーヌ
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。肉球部分にチョコレートをコーティングしました。



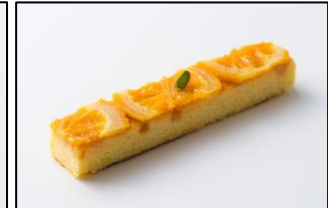
フィナンシェ
220円(税込)

焼き菓子と相性の良い、酸酵バターを贅沢に使用しました。水分を飛ばし、狐色になるまで火を入れて作った焦がしバターが香ばしさを引き立てています。外はカリカリ、中はしっとりとした一品です。



木の実のダコワーズ
220円(税込)

木の実がたっぷり飾られたダコワーズ。中はブラリネ(ナッツをキャラメルがけしてペースト状にしたもの)のバタークリームです。とっても軽い口当たりです。



ケーキオレンジ
ホール 2,700円(税込)
セカンドサイズ 930円(税込)

酸味は控えめで、糖度の高いマンダリンオレンジを大量に使用し、ぎりぎりの水分量でしっとりさわやかに仕上げました。



ケーキフリユイ
ホール 2,800円(税込)
セカンドサイズ 930円(税込)

ドライマンゴー、ドライパインなど香り高いドライフルーツを酸酵バターの生地になさっと合わせて焼き上げました。



ケーキショコラ
ホール 2,800円(税込)
セカンドサイズ 930円(税込)

最高級のヴァローナ社のチョコレートを使い、相性の良い、オレンジをシロップ漬けにしたピール、くるみと一緒に焼き上げました。



ケーキフィグ
ホール 2,800円(税込)
セカンドサイズ 930円(税込)

相性抜群の栗とイチジクをしっとりとした生地の中にふんだんに使用しました。



ほうれん草とたまり醤油の
パウンドケーキ
1,000円(税込)

生のほうれん草をゆで、ピューレにする・・・という手間を惜まず、とことん味にこだわった一品です。相性の良いたまり醤油が味に深みを増してくれます。



パウンドケーキ3本セット
<オレンジ・ショコラ・フィグ>
2,950円(税込)

人気のオレンジ・ショコラ・フィグをセットにいたしました。

■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、胃酸及び胆汁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、シヨ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/ <http://www.slowcalorie.com/>
<http://www.dm-net.co.jp/slowcalorie/>