

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

スローカロリースイーツ「肉球マドレーヌ ホワイト」

12月1日（火）より発売開始

～東京駅一番街「TOKYO Me+」内「トウキョウ ラトリエ・ドゥ・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・ドゥ・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・ドゥ・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」の新商品「肉球マドレーヌ ホワイト」を12月1日（火）から発売いたします。

「スローカロリースイーツ」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。今回はクリスマス時期に合わせて人気の「肉球マドレーヌ」からホワイトの新作が登場いたします。

三井製糖株式会社では、トウキョウ ラトリエ・ドゥ・シュクルで発売する「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。



↑肉球マドレーヌ ホワイト 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。肉球部分にホワイトチョコレートをコーティングしました。

- ◆販売日：2015年12月1日（火）から
- ◆販売店舗：トウキョウ ラトリエ・ドゥ・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

<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

<肉球マドレーヌ ラインアップ>



左：肉球マドレーヌ 中央：肉球マドレーヌ ホワイト 右：肉球マドレーヌ ショコラ
各 320 円（税込）

■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の製菓教授として、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