

夏間近！ダイエットや健康を気にされている方必見の商品 新発売！

2012年4月27日(金)全国の店舗で発売開始

シャトレゼは、健康に気にされている方に対して“糖質でお悩みの方シリーズ”を販売しています

全国約450店舗(2012年3月時点)を展開している株式会社シャトレゼ(本社:山梨県甲府市、代表取締役:齊藤 誠)は、2012年4月27日(金)にダイエットや健康を気にされている方のためのカロリーカット商品を新発売致します。

この度販売を開始いたします商品は、新鮮フルーツがたっぷり入っていて、全ての種類40kcal以下の「フレッシュフルーツゼリー」を3種類と、既存のチーズケーキと大きさは同じままカロリーは約4割カットの「ヘルシーバイクドチーズケーキ」の計4種類です。スイーツを食べたいのに、「太るのが心配」「カロリーが気になる」という悩みを抱えている方にも、美味しくお召しあがり頂けるスイーツです。

シャトレゼは、今後も多くの方々を笑顔にするため、皆様に愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。

【フレッシュフルーツゼリー】※価格はすべて税込です。

価格：各210円

全ての種類40kcal以下の低カロリーゼリーが、夏らしく、涼しげなイメージで新登場。低カロリーなのに、フルーツのピューレを混ぜているので濃厚な味わいです。クラッシュゼリーとたっぷりフルーツで、ボリューム満点で、大満足の商品です。



写真左から:グァバ/フルーツミックス/トロピカル

＜フルーツミックス＞ カロリー:24kcal

透明のゼリーに苺、オレンジ、キウイが入っています。
やさしい白葡萄味。

＜グァバ＞ カロリー:31kcal

ピンク色のゼリーに苺、ナタデココが入っています。
さわやかなグァバ味

＜トロピカル＞ カロリー:36kcal

オレンジ色のゼリーにブルーベリー、オレンジ、マンゴーが入っています。南国風なオレンジ味

【ヘルシーバイクドチーズケーキ】※価格はすべて税込です。



価格：231円

クリーミーでありながら、カロリー40%カット(※)を実現しました。

チーズ生地に、カッテージチーズや自家製ヨーグルトを使用し、焼き上げた、コクがあり、後味さっぱりヘルシーバイクドチーズケーキです。

カロリーを気にする方にぴったりのスイーツです。

(※当社『濃厚バイクドチーズケーキ』と比較)

シャトレゼでは、2009年より糖質を減らしたお菓子の開発に力を注いでいます。近年では、糖尿病等により食事制限を行っている方など糖質を気にされている方が増加している背景があります。シャトレゼは～すべての方にお菓子で笑顔に～を理念のもとに、今まで、アレルギー物質を減らした商品も開発してまいりました。『糖質でお悩みの方のお菓子シリーズ』も、この理念を追求し、試行錯誤の末に商品化致しました。『糖質でお悩みの方のお菓子シリーズ』につきましては、食後の血糖値の試験を行い、科学的な裏づけも行っていきます。

<糖質でお悩みの方のショートケーキ> 273円

苺ピューレの酸味が美味しい、甘さ控えめショートケーキです。



**糖質 5g
糖質 87%
カット!**
(マルチトール、
エリスリトールを除く)

(五訂食品成分表
ショートケーキと比較)

<糖質でお悩みの方のプリン> 170円

なめらかな豆乳クリームを使用したボリューム満点プリンです。



**糖質 2g
糖質 90%
カット!**
(マルチトール、
エリスリトールを除く)

(当社比)

<糖質でお悩みの方のマフィン> プレーン/チョコ 各 136円

大豆粉を使用し、しっとり焼き上げたマフィンです。



**プレーン
糖質 5.5g
糖質 75%カット!**
**チョコ
糖質 5.8g
糖質 73%カット!**
(エリスリトールを除く)

(通常配合比)

<糖質でお悩みの方の蒸し饅頭>

抹茶/胡麻/きなこ 各 105円

それぞれの風味豊かな素朴な饅頭です。



**抹茶
糖質 2.3g
糖質 88%カット!**
**胡麻
糖質 2.3g
糖質 88%カット!**
**きなこ
糖質 2.7g
糖質 86%カット!**
(マルチトール、
エリスリトールを除く)

(当社比)

<糖質でお悩みの方のアイス> バニラ/チョコ/宇治抹茶 1個 126円/4個入 420円

砂糖の代わりに体内での吸収が穏やかなマルチトールを使用。食物繊維、豆乳を使用することで、ボリューム満点でありながら糖質とカロリーを抑えました。ダイエットや健康を気にされる方には、お風呂上りや小腹がすいたときなど、夜に食べる最適なデザートとしてオススメです。



**バニラ
糖質 5.7g
糖質 70%カット!**
**チョコ
糖質 6.2g
糖質 67%カット!**
(マルチトールを除く)

(五訂食品成分表
ラクトアイス普通脂肪と比較)

■2012年4月27日(金) 新商品

脂肪分を抑えたアイスでありながら、食べ応えのあるアイスです。香り豊かな宇治抹茶を贅沢に使用。すっきりとした後味の上質な抹茶アイスです。



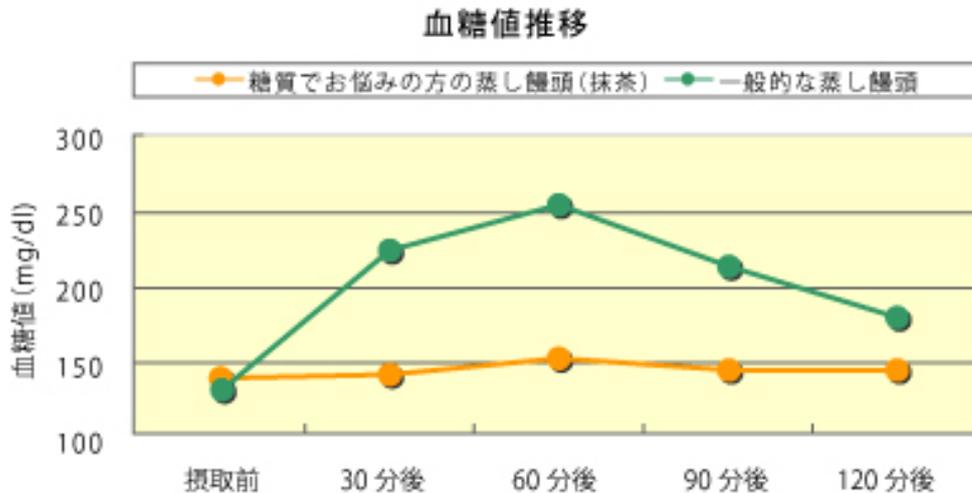
**宇治抹茶
糖質 5.6g
糖質 70%
カット!**
(マルチトールを除く)

(五訂食品成分表
ラクトアイス普通脂肪と比較)

*「マルチトール」とは、麦芽糖から作られる砂糖に近い甘みをもった甘味料です。カロリーは砂糖の約半分であり、摂取しても血糖値の上昇が緩やかなのが特徴です。
*「エリスリトール」とは果実や発酵食品に含まれている天然の糖アルコールです。カロリーはほとんどなく、血糖値もほとんど上昇しません。

【血糖値の上昇に関する実験結果レポート】

一般的な蒸し饅頭を食べた時と「糖質カット蒸し饅頭(抹茶)」を食べた時の血糖値の経時的な測定を行いました。結果によると、一般的な蒸し饅頭よりも、「糖質でお悩みの方の蒸し饅頭(抹茶)」の方が血糖値があがりにくくなっています。



実験方法

被験者[糖尿病患者もしくは糖尿病予備群の方9名(男性6名、女性3名)]に、食後12時間以上空けて饅頭2個(約200kcal)を食べてもらい、経時的に血糖値の上昇の有無を確認しました。

9名の平均値を、「糖質でお悩みの方の蒸し饅頭(抹茶)」と一般的な蒸し饅頭で比較しました。

■株式会社シャトレーゼについて

1955年、今川焼き風のお菓子「甘太郎」のお店を山梨県甲府市に出店・創業。1964年にアイスクリーム業界に参入し「大和アイス株式会社」設立、1967年に「株式会社シャトレーゼ」に社名変更。お菓子を販売する「シャトレーゼ」他、ワイナリー、大型リゾート施設、ゴルフカントリークラブなどを展開しています。

農家や酪農家、工場が一体となり、より新鮮でより安全なお菓子づくりに取り組む「ファームファクトリー構想」※に基づき、素材へのこだわりを深めた、「新鮮」・「安心」・「安全」な商品開発に取り組んでいます。

※【ファームファクトリー構想～よりおいしい素材の追求～】

食品業界への信頼性が問われる近年、食品に対する安全・安心の意識や企業モラルが数々の話題にのぼっています。シャトレーゼでは、ファームファクトリー構想という考えのもと、素材へのこだわりを深め、地元山梨の素材を使い、シャトレーゼならではの商品づくりにチャレンジしてきました。安全・安心はもちろんの事、地元農家との共同作業であるからこそ、シャトレーゼでしかできない鮮度、品質、こだわりを着々と確立してきました。そして、これからも「新鮮」・「安心」・「安全」の想いを商品に託していきます。

シャトレーゼは、お菓子を通じてお客様へ体と心の健康を、そして幸せをご提供し、全てのお客様に喜ばれる企業でありたいと考えています。

- 会社名: 株式会社シャトレーゼ
- 代表者: 代表取締役社長 齊藤誠
- 従業員数: 1,600名
- 事業内容: 洋菓子・和菓子・アイスクリーム・パン・飲料等の製造及び販売
ワインの販売
フランチャイズチェーンの全国展開
レストランの営業
- 事業所: 本社工場 山梨県甲府市下曽根町 3440-1
- 設立: 昭和30年12月20日
- URL: <http://www.chateraise.co.jp/>
- お客様相談室: 0120-005152(受付時間 9:00~17:00)

Châteraisé
NATURAL SWEETS & GIFTS

シャトレーゼ 勝沼ワイナリー

 シャトレーゼガトーキンクニヤ サッポロ
Hotel & SPA Resort

 シャトレーゼ カントリークラブ 野辺山
Châteraisé Country Club NOBEYAMA