

～糖質・ダイエットを気にする方に！～

シャトレーゼ『糖質でお悩みの方のテーブルロール』発売開始！

2012年6月28日(木)よりオンラインショップ限定で発売中！

全国約450店舗(2012年7月時点)を展開している株式会社シャトレーゼ(本社:山梨県甲府市、代表取締役:齊藤 誠)は、6月28日(木)より、「糖質でお悩みの方のテーブルロール」をインターネット限定で発売しております。

この度発売する「糖質でお悩みの方のテーブルロール」は、糖質コントロールが必要な方の悩みを手助けする「主食」の商品として、開発を進めて参りました。これまで、シャトレーゼでは、糖質コントロールの必要がある方にもお菓子を食べられる喜びを感じていただくため、糖質をカットしたお菓子の販売を進めて参りました。今回、「主食」としてお召し上がり頂ける商品を発売するのは、初めての試みとなります。

「糖質でお悩みの方のテーブルロール」は小麦粉の代わりに食物繊維や大豆粉を使用することで、一個当たりの糖質量2.5g(エリスリトールを除く)に抑え、一般的なロールパンと比べ糖質を約87%カットしました(五訂日本食品標準成分表ロールパンと比較)。糖質が気になる方やダイエットをされている方にお楽しみいただける商品となっております。

シャトレーゼは、今後も多くの方々に笑顔になっていただくためにも、皆様に愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。

【糖質でお悩みの方のテーブルロール】※価格は全て税込です。

■糖質でお悩みの方のテーブルロール 8個入り



■価格:840円(1個あたり105円)

■発売日:2012年6月28日

■糖質量(エリスリトールを除く):2.5g

■商品内容:

糖質コントロールが必要な方やダイエット中の方にお楽しみいただける、糖質を大幅にカットしたテーブルロールです。小麦粉の代わりに食物繊維や大豆粉を使用することで、一個当たりの糖質量2.5g(エリスリトールを除く)に抑え、一般的なロールパンと比べ糖質を約87%カットしました(五訂日本食品標準成分表ロールパンと比較)。

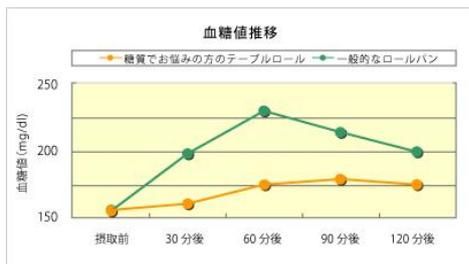
糖質ゼロのハムやスライスチーズ、レタス、玉子などと組み合わせ、サンドイッチにすると一層美味しくお召し上がりいただけます。

※オンラインショップ限定販売となります。店頭では販売していません。

シャトレーゼオンラインショップ : <http://www.chateraise.co.jp/online/>

■糖質でお悩みの方のテーブルロールの効果

「糖質でお悩みの方のテーブルロール」をお召し上がりいただいた後の血糖値の上昇を計測いたしました。被験者5名の方に協力いただき試験を行ったところ、平均値から血糖値が上がりにくいという結果が出ております。



＜実験方法＞

被験者[糖尿病患者もしくは糖尿病予備群の方5名(男性3名、女性2名)]に、食後12時間以上空けてパンを食べていただき、経時的に血糖値の上昇の有無を確認しました。5名の平均値を、糖質低減パン[1食当たり160kcal、糖質3.5g(エリスリトールを除く)]と一般的なロールパン[1食当たり160kcal、糖質27.1g]と比較しました。

※今回の結果は全ての方に当てはまるとは限りません。

■アレルギー表示(○:含む ×:含まない)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	ゼラチン
○	○	○	×	×	×	×	○	×

■栄養成分(1個あたり)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム
102kcal	7.1g	3.9g	16.2g(糖質4.8g)	140mg

※この栄養成分値は五訂日本食品標準成分表に準拠したデータベースにより、計算されています。

※栄養成分値は平均的な数値であり、品質改良のための製品規格や使用原料の変更などにより多少変わる場合がございます。

■株式会社シャトレゼについて

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「株式会社シャトレゼ」に社名変更。お菓子を販売する「シャトレゼ」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、具体的には地元山梨の素材を使い、シャトレ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」の想いをお菓子里に託してゆきます。

シャトレゼは、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 山梨県甲府市下曾根町 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)

