

～低糖質・低カロリーな「やさしい糖質生活」シリーズ～ シャトレーゼ 夏に美味しい低糖質スイーツ 2種を新発売！ 2013年5月24日(金)より、全国452店舗で発売開始

全国約452店舗(2013年5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、2013年5月24日(金)より、「やさしい糖質生活 ふわふわムースのフロズンゼリー」並びに「同 ヨーグルト」を、全国の店舗で販売開始いたします。

シャトレーゼはかねてから、糖質コントロールが必要な方でもお菓子を楽しんでいただくことを願い、低糖質商品シリーズ「やさしい糖質生活」を展開してまいりました。2012年秋には、お菓子のみならず主食としても低糖質商品を楽しんでいただけるよう、「やさしい糖質生活 ロールパン」を投入し、多くの好評をいただいております。

今回発売開始いたします「ふわふわムースのフロズンゼリー」、「ヨーグルト」は、やさしい糖質生活の製菓ラインナップのひとつとして、より多くのお客様のニーズに対応できるよう趣向を凝らしております。

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、皆様に愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。

<やさしい糖質生活 ふわふわムースのフロズンゼリー>



- 価格: 各126円
- 販売日: 2013年5月24日(金)
- 糖質量(エリスリトールを除く):
オレンジ 1個あたり4.9g
ピーチ 1個あたり4.7g
- カロリー:
オレンジ 1個あたり37kcal
ピーチ 1個あたり35kcal

■商品説明:
ふんわりと口どけのよいムースとひんやりゼリーを一緒に食べることでピーチの香りが口いっぱい広がるフロズンゼリーです。砂糖の代わりにエリスリトールやマルチトールを使用することで、一個当たりの糖質量4.7g(エリスリトール、マルチトールを除く)で、一般的なゼリーと比べても、糖質を約63%カットしております(5訂日本食品標準成分表ゼリー(一般的なフルーツゼリー)と比較)。

<優しい糖質生活 ヨーグルト>



- 価格: 73円
- 販売期間: 2013年5月24日(金)
- 糖質量(エリスリトールを除く): 1個あたり3.9g
- カロリー: 1個あたり32kcal
- 商品説明:

砂糖の代わりにカロリーゼロのエリスリトール、高甘味料スクラロースを使用することで、甘味のある食べやすい味わいでありながら、1個当たりのカロリーを32kcalに抑えました。砂糖不使用でも甘いので食べやすく、低糖かつ低カロリーの、健康を意識したヨーグルトです。

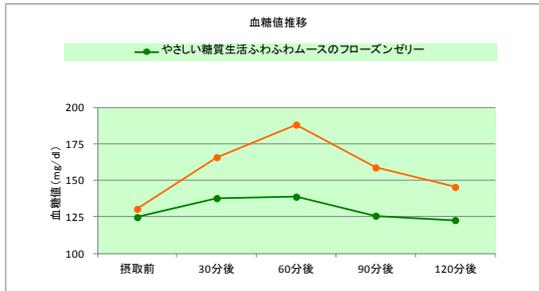
■やさしい糖質生活 ヨーグルト／ふわふわムースのフローズンゼリーの効果

「やさしい糖質生活 ヨーグルト」並びに「ふわふわムースのフローズンゼリー」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。被験者の方にご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[4名(男性2名、女性2名)]に、食後12時間以上空けてヨーグルトを食べてもらい、経時的に血糖値の上昇の有無を確認。4名の平均を、やさしい糖質生活ヨーグルト[1食あたり32Kcal、糖質3.9g(エリスリトールを除く)]と一般的なヨーグルト[1食あたり86Kcal、糖質12.1g]で比較。4名の平均値で血糖値が上がりにくいという結果となりました。



<実験方法>

被験者[3名(男性1名、女性2名)]に、食後12時間以上空けてフローズンゼリーを食べてもらい、経時的に血糖値の上昇の有無を確認。3名の平均を、やさしい糖質生活フローズンゼリー[1食あたり37Kcal、糖質4.9g(エリスリトール、マルチトールを除く)]と当社フローズンゼリー[1食あたり112Kcal、糖質28.7g]で比較。3名の平均値で血糖値が上がりにくいという結果となりました。

※今回の結果は、全ての方に当てはまるとは限りません。

<やさしい糖質生活 フローズンゼリー ピーチ>

■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	その他
×	×	×	×	×	×	×	×	○	もも、りんご

■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	水分	カリウム	カルシウム	リン
35kcal	0.2g	0.0g	22.7g(糖質4.7g)	45mg	61.5g	3mg	0g	0mg

<やさしい糖質生活 フローズンゼリー オレンジ>

■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	その他
×	×	×	×	×	×	×	×	○	オレンジ、りんご

■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	水分	カリウム	カルシウム	リン
37kcal	0.2g	0.0g	22.5g(糖質4.9g)	37mg	62.1g	23mg	1g	3mg

<やさしい糖質生活 ヨーグルト >

■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	水分	カリウム	カルシウム	リン
32kcal	3.4g	0.3g	7.1g(糖質3.9g)	38mg	68.6g	119mg	102g	82mg

*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。

■やさしい糖質生活 ヨーグルト～開発秘話～

半年以上かけて作った おいしくて「低糖・脂肪分0%・低カロリー」ヨーグルト。このごろ市場では、低糖や脂肪分0%のヨーグルトは市場でも多く見受けられます。しかし、意外と少ないのが“低カロリー”の商品。ヨーグルトのカロリーは、ヨーグルト本来の味である牛乳の糖分と乳脂肪分できており、その二つを減らせばヨーグルトのカロリーは低くなりますが、当然おいしさはなくなります。また、ヨーグルト特有のなめらかさ「固形分」といいますが、その食感を出すことと、水っぽさ(白水といって時間が経つと水が出てしまう)出さないことが最大の難関でした。

○原料のベースは、生クリームと牛乳のおいしさを濃縮した脱脂粉乳

カロリーを下げるためには、牛乳そのままは使えない。その為、風味の高い北海道産牛乳のうまみ成分のみを抽出し濃縮された脱脂粉乳をベースに、コクを強めるために北海道産の生クリームを若干プラスしました。脱脂粉乳を使用した理由は、ヨーグルト特有のなめらかさである粘度を出すため。この二つの原料をベースにすることから低カロリーヨーグルトの開発がスタートしましたが、その配合のバランスも何度も試行錯誤の連続でした。

○特殊な乳酸菌を使うことで発酵に成功

実は、固形分が低いと乳酸菌は発酵しなくなります。しかし、固形分を単に上げるには乳脂肪分などが必要になりますが、それだとカロリーが上がる。カロリーを上げないための乳酸菌を探す旅が始まります。ヨーグルトに使われる乳酸菌は一般的に1種類ですが、その種から膨大な数の「カブ」に分かれています。(※一般的には、そのカブのなかから2~3種類の乳酸菌が使われています)その為、最適な乳酸菌を探すのに何回も試作され、ようやくカロリーを上げずに発酵する乳酸菌に出会いました。

○食感と味を追求し、おいしさを追及

上記までのベースが仕上がっても、おいしくなくては意味がない。その為、最適な粘度をもとめ、食物繊維などの配合を何度も試作し、ヨーグルト全体に均一な粘度を実現しました。そして、あとは甘味。市場に出回っている機能性ヨーグルトの多くは甘味が少なく、おいしくないというイメージが多いですが、カロリーがほとんどないエリスリトールを配合し甘み付けをしました。それでも後味の甘味が弱かったため、砂糖由来の甘味料を少量加えることで、ついにおいしいヨーグルトを実現しました。

■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)



シャトレゼ 勝沼ワイナリー

