

シャトレーゼ、糖質 2.5g の『やさしい糖質生活 ロールパン』を使った 「ヘルシーアレンジコンテスト」を開催中！

グランプリには北海道旅行をプレゼント！2013年4月21日(日)まで受付中

全国約451店舗(2013年3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3月13日(水)から4月21日(日)までの期間、全国からシャトレーゼの低糖質シリーズ商品「やさしい糖質生活 ロールパン」を使用した「ヘルシーアレンジコンテスト」を開催しております。

シャトレーゼは、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、糖質でお悩みの方向けのシリーズ商品として、「やさしい糖質生活」シリーズとしてバラエティ豊かな低糖質のお菓子やパンを開発・販売してまいりました。中でも「やさしい糖質生活 ロールパン」は、糖質制限が必要な方向けの“主食”として2012年6月より販売を開始し、多くの反響をいただき続けている商品です。

この度開催しております「ヘルシーアレンジコンテスト」では、この「やさしい糖質生活 ロールパン」を活用したあなたのおきのお食べ方を募集いたします。シンプルな分、アレンジ次第でサンドイッチ風やスイーツ風などいろいろなおいしさが楽しめる商品ですので、工夫次第でヘルシーにおいしくローカーボ食を楽しむことができます。

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。

【ヘルシーアレンジコンテスト 募集要項】



アレンジ例

アボカド・シュリンプサンド

- 応募方法: 下記必要事項と写真を下記方法でお送りください。
レシピ(材料と量) / 作り方 / 住所・郵便番号 / 氏名 / 電話番号 / 写真 / こだわりやポイント等
- 応募先:

Eメール news@chateraise.co.jp

郵 送 〒400-1593

山梨県甲府市下曾根町 3440-1

株式会社シャトレーゼ「やさしい糖質生活ロールパン アレンジコンテスト」係

■応募期間: 2013年4月21日(日)まで

■当選発表: 5月下旬~6月上旬 店頭・ホームページで発表

■個人情報の取り扱いについて:

当社ホームページの「個人情報の取り扱いについて」をご確認ください。

■選考基準: ①おいしさ ②糖質の低さ

■グランプリの方: ガトーキングダムサッポロに泊まる北海道旅行2泊3日
2名様分プレゼント(2名様、航空券+宿泊券)



△優しい糖質生活 ロールパン

<やさしい糖質生活ロールパン 6個入>

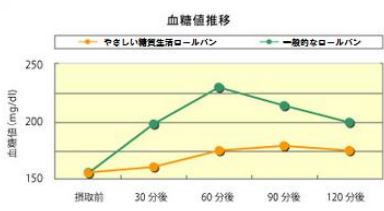


- 価格:630円 (1個あたり105円)
- 発売日:2012年11月下旬
- 糖質量(エリスリトールを除く):1個あたり2.5g
- 商品内容:

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を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)。糖質ゼロの火腿やスライスチーズ、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召し上がりがりいただけます。

■やさしい糖質生活 ロールパンの効果

「やさしい糖質生活ロールパン」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[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、糖質を抑えたパン[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]で比較しました。※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
100kcal	7.1g	3.8g	16.1g(糖質4.8g)※1	155mg

※1 エリスリトールを除いた糖質量2.5g

*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」の想いをお菓子に託してゆきます。

- 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

