

2018年1月11日

マルコメ株式会社

ダイズラボ
糖質制限に嬉しい
新商品とリニューアル

ダイズラボから、食パンミックスを新発売 パンケーキミックスは、糖質を抑えてリニューアル

2018年3月上旬より全国で発売



ロカボ生活にパンやスイーツのある食卓をご提案

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、緩やかな糖質制限を提唱するロカボを推進する企業として「ダイズラボ」ブランドから2品、3月上旬よりラインアップに加えます。大豆粉を使った「糖質50%オフ 食パンミックス」を商品化、「パンケーキミックス」は糖質をさらに抑えてリニューアルします。

無理のない食事で、おいしく楽しく適正糖質を摂取する「ロカボ」が普及

一般社団法人食・楽・健康協会が提唱するロカボは、極端な糖質制限ではなく、おいしく楽しく適正な糖質接種を推奨しています。多くの食品メーカーや外食産業がロカボを推進する中で、最近ではロカボ食品や対応メニューも増えてきました。味噌の主原料である大豆と長く向き合ってきた当社も、糖質の多い小麦粉を大豆粉に置き換えるロカボ生活をご提案しています。

1枚あたりの糖質が、わずか16g！糖質制限中でも、しっかりパン朝食

主食となる米やパンは糖質が多いため、糖質を制限する場合は控えめにする必要がありました。そこで、大豆粉を主原料に一般的な小麦粉の食パンと比較して糖質50%オフ(※)を実現した「食パンミックス」を商品化しました。米糲粉末を使用したことで、従来の糖質制限のパンミックスにはない、ふっくらとした食感に仕上がります。1斤用のホームベーカリーに水とドライイーストがあれば簡単に作ることができます。

※小麦粉の食パン「日本食品標準成分表2015版」(七訂)と比較して同量あたりの糖質50%カット

1枚あたりの糖質が、わずか9g！朝食やスイーツにも使いやすいミックス粉

ダイズラボで初めて商品化された「パンケーキミックス」を大幅にリニューアル。今回はロカボ基準を満たす糖質60%オフ(※)を実現しました。甘さ控えめで、糖質制限中でも朝食や間食など幅広くパンケーキを楽しめます。

※一般的な小麦粉を使用した手作りパンケーキ(できあがり1枚あたり)と比較して同量あたり糖質60%カット



ダイズラボ 糖質50%オフ 食パンミックス

内容量:290g	価格:オープン
形態:スタンドパウチ	発売日:2018年3月上旬
賞味期限:6ヶ月	発売地区:全国

大豆粉を主原料に一般的な小麦粉の食パンと比較して糖質50%オフ(※1)を実現した食パンミックスです。1斤用のホームベーカリーに本品と水、ドライイーストを入れて、簡単にパンを作ることができます。焼き上がり1枚あたりの糖質量は15.6g(※2)です。米粉粉末を使用したことで従来の糖質制限のパンミックスにはない、ふっくらとした食感に仕上がります。

※1 小麦粉の食パン「日本食品標準成分表2015版」(七訂)と比較して同量あたり糖質50%カット
 ※2 糖質量は、6枚切り1枚(標準81g)を1食とします



ダイズラボ パンケーキミックス

内容量:250g(125g×2袋)	価格:オープン
形態:袋	発売日:2018年3月上旬
賞味期限:10ヶ月	発売地区:全国

大豆粉を使って、糖質60%オフ(※1)を実現しました。グルテンフリーのパンケーキミックスで、小麦粉を使っていません。焼き上がり1枚あたりの糖質量は約8.2g(※2)です。甘さ控えめで糖質制限中でも朝食や間食など幅広くパンケーキを楽しめます。

※1 一般的な小麦粉を使用した手作りパンケーキ(できあがり1枚あたり)と比較して同量あたり糖質60%カット
 ※2 糖質量は、ミックス粉125gで5枚焼く場合の1枚(標準62g)を1食分とします

■ロカボマークとは？

一般社団法人食・楽・健康協会が提唱、推奨している「おいしく、たのしく、適正糖質を心がけた食生活」を送るため、商品が適正糖質であることを示すマークです。



商品画像データは、マルコメオフィシャルサイト>企業情報>プレスリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
コミュニケーションデザイン部
広報宣伝課 須田、松井、尾田
[お問い合わせフォーム](#)

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)