

2018年7月11日
マルコメ株式会社

おいしさそのままに、糖質を50%カットした パティシエ辻口博啓氏監修のスイーツ粉



グルテンフリーの
スイーツ粉を
低糖質に刷新

2018年8月下旬より
全国で発売

罪悪感のない、ロカボ基準の低糖質スイーツが手軽に

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」ブランドから糖質を50%カットした「辻口博啓監修 糖質50%オフのスイーツ粉」を8月下旬より全国でリニューアル発売します。

急拡大する糖質制限製品市場

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摂取を推奨しています。糖質制限に対する関心が高まる昨今、糖質制限製品の市場規模は2014年から3年間で、213%と急拡大しています(※1)。ヘルシー志向がますます高まる現在では、罪悪感なく食べられることを意味する「ギルトフリー」という言葉も登場、当社的大豆粉関連商品もギルトフリー食品の一つとして注目されています。当社は味噌の主原料である大豆で「ヘルシーを、もっとおいしく」をコンセプトにした「ダイズラボ」ブランドで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提案しています。

※1 出典:TPCマーケティングリサーチ株式会社「2018年 糖質ゼロ・オフ食品の市場分析調査」
(2017年10月~2018年2月)

糖質カットにより、間食のロカボ基準を満たすスイーツを作ることも可能に

2016年に発売した「辻口博啓監修 大豆と米糀のスイーツ粉」は、低糖質、高たんぱくでグルテンフリーのスイーツづくりに活かされると人気を博しました。今回リニューアル発売する「辻口博啓監修 糖質50%オフのスイーツ粉」は、原材料を一から見直し、糖質を50%カット(※2)。間食のロカボ基準(糖質10g以下)に沿った低糖質のスイーツを作れます。また、米糀粉末を配合しているため、しっとりとしたスイーツに仕上がります。

※2 一般的な製菓用ミックス粉と比較して、100gあたり糖質(エリスリトールを除く)50%カット

医師からの推奨意向は96%

エムスリー株式会社(本社:東京都港区)が運営する日本最大級の医療従事者向け専門サイトの会員医師に、大豆粉を含む当社の「ダイズラボ」シリーズについて「あなたは、この商品の機能を理解した上で他の人に勧めたいと思いますか?」と質問したところ、100名中96%の医師がこの商品を勧めたい(ぜひ勧めたい26%+勧めたい70%)と回答。また、「あなたは、この商品の機能を理解した上で食べ続けたいと思いますか?」という質問には85%が食べ続けたい(ぜひ食べ続けたい19%+食べ続けたい66%)と回答しました。



辻口博啓(つじぐち ひろのぶ)氏プロフィール

クーブ・ド・モンドなどの洋菓子の世界大会に日本代表として出場、数々の優勝経験を持つパティシエ、ショコラティエ。現在はモンサンクレール(東京・自由が丘)をはじめ、コンセプトの異なる13ブランドを展開。2014年に海外初店舗「モンサンクレール ソウル」をオープン。今もなおコンクールに挑戦し、サロン・デュ・ショコラ・パリで発表されるショコラ品評会では、2013年より5年連続で最高評価を獲得。2015年「インターナショナルチョコレートアワーズ 世界大会」のチョコレートバー部門で金賞。スイーツを通じた地域振興、企業とのコラボレーションやプロデュース、講演や著書出版など積極的に活動する他、低糖質スイーツの第一人者として数々のロカボスイーツの開発・監修に取り組む。2015年にはNHK朝の連続テレビ小説「まれ」の製菓指導を務めた。石川県観光大使。三重県観光大使。金沢大学非常勤講師。産業能率大学客員教授。
<https://www.super-sweets.co.jp/>



※ 辻口博啓 氏の漢字表記「辻」は、「1点しんによろ」になります。

「辻口博啓監修 糖質50%オフのスイーツ粉」商品概要



辻口博啓監修 糖質50%オフのスイーツ粉

内容量: 200g	価格: オープン
形態: 袋	発売日: 2018年8月下旬
賞味期限: 12ヶ月	発売地区: 全国

パティシエ辻口博啓氏監修によるグルテンフリーのスイーツ粉を糖質50%カットにしてリニューアル。糖質量を抑えながら原材料を一から見直しました。さび砂糖®と米粉粉末を使用して、まるやかで上品な甘み、しっとりとした仕上がりに。糖質を減らしたことで、間食のロカボ基準(糖質10g以下)を満たす低糖質スイーツが作れます。

■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、楽しく、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。



画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「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
マーケティング部
広報宣伝課 其田、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)

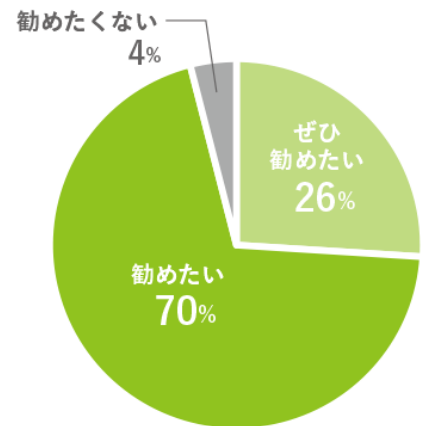
Appendix ①



「ダイズラボシリーズ」に対し
医師100名中96名が「勧めたい※」と回答しました。
(回答は、健康食品として個人的な感想を集計したものです)

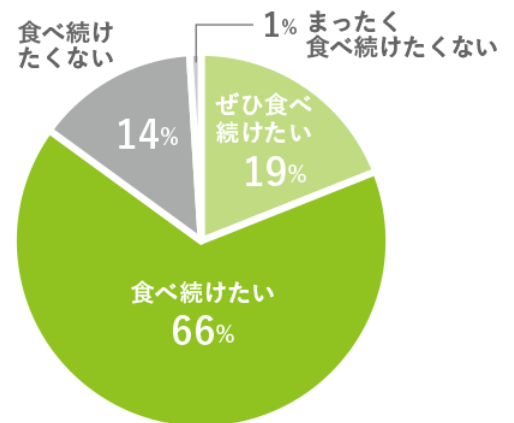
Q.あなたは、この商品の機能を理解した上で
他の人に勧めたいと思いますか？

96名の医師が
この商品を「勧めたい※」と回答



Q.あなたは、この商品の機能を理解した上で
食べ続けたいと思いますか？

85名の医師が
この商品を「食べ続けたい※」と回答



※食品(健康食品)として

AskDoctors評価サービス概要

エムスリー株式会社は、25万人以上の医師会員を有する日本最大級の医療従事者向け専門サイト「m3.com」を運営しています。「AskDoctors評価サービス」は、「m3.com」に登録している医師が、商品に対して客観的に評価を行うサービスで、一定基準を満たした商品に認証が与えられます。この度、当社の「ダイズラボ」シリーズについて医師100名による評価を実施したところ96%が他の人に「勧めたい」、85%が自身で「食べ続けたい」と回答したため「AskDoctors 医師の確認済み商品」に認定されました。

調査時期: 2018年6月

調査対象: 内科医100名

調査方法: 資料を提示し、実際に商品を試食した上でのWEBアンケート調査

Appendix ②

《アンケートより抜粋》

- ・まず、遺伝子組み換えでない大豆を使っている、低糖質の食品だから。
また、植物性蛋白質の他に食物繊維も豊富なので。(内科医 56歳 男性)
- ・生活習慣対策のために食事に気を付けている方に。(内科医 41歳 男性)
- ・低糖質ダイエットでは有効でしょう。栄養バランスがいい。(内科医 65歳 男性)
- ・糖質制限を必要とする方や蛋白不足と思われる方に勧めたい。(内科医 58歳 男性)
- ・大豆を取ることが大事だと理解していても、味やメニューのバリエーションが少ないと長続きしないものだが、この商品は様々な料理の提案があり、おいしく飽きずに大豆を継続してとれることもサポートしているから。(内科医 46歳 男性)
- ・グルテンフリーなので、糖質制限をしている人には特にお勧めだと思います。
(内科医 39歳 男性)

※上記アンケートの抜粋は、回答者の平均的なコメントを掲載しています。