

食欲の秋！ヘルシーだけじゃ物足りない。
糖質は ゆっくりとれば いいじゃない！

スローオンスイーツフェスティバル開催決定!!

神宮前・表参道・渋谷エリアはじめ、関東各地で9月26日(月)よりスタート
おいしくて甘いものを我慢できない”言いわけ女子”をパラチノースが救う(?)

食欲の秋に、自分へのご褒美に・・・と、つつい甘いものを食べ過ぎてしまう”言いわけ女子”。そんな言いわけ女子を応援するスイーツの祭典“スローオンスイーツフェスティバル”を、東京の神宮前・表参道・渋谷エリアを中心とした、関東近郊のカフェ・パティスリーなどの店舗にて、9月26日(月)より期間限定で展開します。

“スローオンスイーツフェスティバル”で提供するスイーツのコンセプトは、ゆっくり消化吸収される糖“パラチノース”を使用した「余計なことを考えず、気軽に糖質のおいしさや満足感を楽しんでいただけるスイーツ」。この考え方に賛同するカフェやパティスリーとともに、フェスティバルでは、“おいしく”ヘルシーな『スローオンスイーツ』を言いわけ女子たちにお届けします。



『スローオンスイーツ』は、糖質の吸収速度がゆっくりになるよう配慮したスイーツで、気軽に“糖質スローオン”が可能。そのため、体に優しく、満足できるので、つつい食べ過ぎてしまう方でも安心です。“おいしく”さらに“ヘルシー”な秘密は、蜂蜜中にも含まれる糖「パラチノース」。30年以上も前から色々な食品に利用されてきました。10年ほど前から、ゆっくり消化吸収される特長が注目され、医学的に研究されており、最近ではダイエット時の栄養補給食品・スポーツ用食品にも使われています。また、パラチノースを配合した和洋菓子を販売する店舗も増えており、利用者から「パラチノースの使われた食品で満足感実感！」との声も出ています。

様々なダイエット方法が出ては消える昨今、糖質を悪者にして糖質オフする考え方が話題となっています。しかし、「過度な糖質オフは健康を害するのでは」という専門家の声や、「糖質オフでは、おいしさが犠牲になって満足できない」といった声を耳にすることも。そんな中で、糖質の“量”ではなく“質”に着目し、糖質をゆっくり吸収させる“糖質スローオン”やそれを取り入れた『スローオンスイーツ』に注目が集まりはじめています。

『スローオンスイーツ』で、「おいしくて満足感も高い、健康的な食欲の秋」を体験してみませんか？

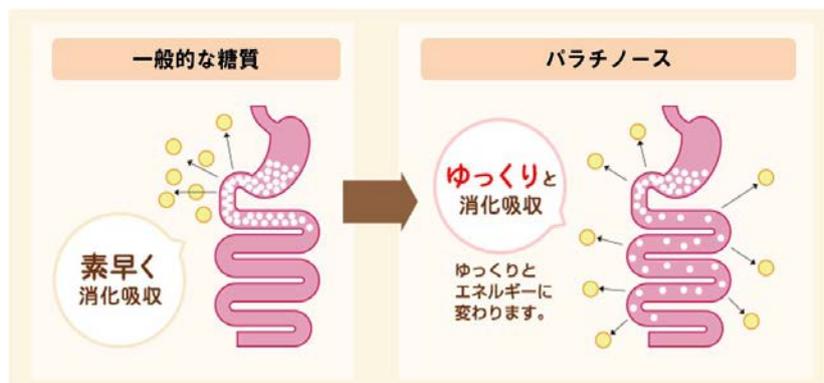
＜本件に対する問い合わせ先＞
スローオンスイーツフェスティバル実行委員会 広報事務局 担当：高山・中村 Tel: 03-5771-9960

【スローオンスイーツフェスティバル概要】※詳細が変更になる場合がございます。ご了承ください。

- ▼開催日時 : 2016年9月26日(月)～11月末(店舗によって期間は変動)
- ▼開催エリア : 神宮前・表参道・渋谷および関東近郊のカフェ・パティスリー
- ▼主催 : スローオンスイーツフェスティバル実行委員会
- ▼後援 : 三井製糖株式会社 スローカロリープロジェクト

■パラチノース®とは？

パラチノース®は蜂蜜中に微量に含まれる糖質で、工業的には砂糖を原料として作られます。パラチノース®は砂糖と同じ4kcal/gのエネルギーを持ちますが、小腸での分解速度が砂糖に比べて約5倍遅く、ゆっくり消化吸収されるため、エネルギー的には砂糖と同じでも生理学的に異なる性質を示します。甘さは砂糖の約1/2ですが、良質な味質をもち、虫歯の原因にならない安全な糖質であり、一般の食品・飲料などに幅広く使用されています。



■スローカロリーとは

スローカロリーとは、糖質の小腸での消化吸収速度がゆっくりであることです。吸収の早い糖は小腸の上部で素早く消化吸収されるのに対し、スローカロリーは小腸全体でゆっくり消化吸収されます。パラチノース®をはじめとする、様々な研究活動の結果から、食習慣改善や生活習慣対策におけるスローカロリーの評価が高まり、健康に配慮した食品や長時間体を動かす必要のあるスポーツ分野での食品、理想的なボディメイクのための食品や、パティシエが仕上げるスイーツ等でもスローカロリーの考え方が取り入れられています。

■糖質スローオンとは

糖質をオフするのではなく、スローカロリーの考え方を取り入れ、ゆっくり消化吸収される糖を摂取する生活の実践方法です。

■スローカロリープロジェクトとは

生活習慣の乱れが増加傾向にある中、「砂糖は太る」のようなイメージを持たれがちですが、砂糖は食品の美味しさや物性の面で日本の食文化を彩ってきた重要な食品素材です。砂糖を代表とする糖質を悪者とする「糖質絶対悪」の考え方や、ローカロリーやノンカロリー食品を善とする「エネルギー絶対悪」の考え方ではなく、スローカロリープロジェクトでは、これまでの食文化を基礎とし、バランスを取りながら各食品素材の良さを活用し、その上で健康になれることが理想的な食の状態であると考えています。プロジェクト賛同企業とともに、糖質エネルギーの質に注目し、消化吸収が穏やかな糖『パラチノース®』を利用した研究を行うとともに、スローカロリーの考え方を食に活用し、「元気で健康な体を創る」を目標に啓発活動を行っています。

【参考 URL】<http://www.slowcalorie.com/>



スローカロリープロジェクト

■スローオンスイーツフェスティバルとは？

「自分へのご褒美にスイーツを！」そんなスイーツ好きの“言いわけ女子”を応援する、スイーツフェスティバル。フェスティバルで提供するの、ゆっくり消化吸収される糖「パラチノース」を使った、ヘルシーかつおいしいスローオンスイーツです。「スローカロリー」の考え方と、その実践方法“糖質スローオン”に注目する神宮前・表参道・渋谷エリアをはじめとした関東近郊のカフェやパティスリー、さらに、スローカロリープロジェクト賛同企業各社とともに、“スローオンスイーツ”を言いわけ女子たちにお届けします。

