

「糖質＝悪」は誤解だった？  
この秋！糖質のおいしさを再認識できるスイーツの祭典開幕  
お砂糖を楽しめる“ヘルシー”で“おいしい”秋スイーツを6種提供する  
「スローオンスイーツカフェ」期間限定オープン！  
ロイヤルガーデンカフェ青山にて9/26(月)より

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”に、ロイヤルガーデンカフェ青山が参加。9月26日(月)から10月25日(火)まで期間限定で「スローオンスイーツカフェ」をオープンします。

糖質の“質”に着目した秋スイーツをご用意。糖質を楽しめる“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。



ロイヤルガーデンカフェ青山では、メニューにおける栄養のバランスを重視し、見た目だけでなく健康への配慮も意識しています。この度、本フェスティバルのコンセプト、「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」に共感いただき、秋のヘルシースイーツをご提供いただきます。

スイーツは、秋の食材や、ゆっくり消化吸収される糖“パラチノース”を使用した6品。カップケーキにキャラメルソースを加え、その上に生クリームと栗丸ごと1つを乗せた、見た目にもインパクト抜群の「栗のカップケーキ キャラメルソース」のように、お店で食べられるスイーツの他、わざわざこれだけを買ってくる方がいらっしゃるくらい、外はサクサク、中はしっとりな、お砂糖をふんだんに使った「クロワッサン オザマンド」などテイクアウトメニューも複数ご用意しました。一見、ボリューミーに見えながらも、パラチノースを使用しているため罪悪感が少なく、おいしくて甘いものには目がない“言いわけ女子”にはぴったりの秋スイーツです。

近年、糖質オフなど、糖質自体が悪者にされがちな傾向にあります。しかし、糖質は健康に暮らしてゆく中で必要不可欠です。スローオンスイーツフェスティバルは、糖質のおいしさを改めて楽しんでいただけるスイーツフェスティバルです。ロイヤルガーデンカフェ青山をはじめ、東京の神宮前・表参道・渋谷エリアを中心に、9月26日(月)より期間限定で開催します。

＜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

## 【提供スローオンスイーツメニュー】

### ■栗のカップケーキ キャラメルソース



栗のしっかりとした食感とキャラメルの甘さがマッチした季節感満載のカップケーキ。生クリームたっぷりでもスローオンだから安心！

### ■ベイクドアップルのミルフィーユ仕立て



秋の旬りんご！温かいりんごとバニラアイスの相性は抜群。キャラメルもパラチノースでスローオン。

### ■コーヒーゼリー アーモンドチュイール添え



コーヒーグランテと季節感のあるアーモンドを載せた一品。パラチノースをふんだんに使った大人のスイーツ

### ■ブルーベリーシャーベットとパンナ・コッタ ブルーベリーソース



ブルーベリーをふんだんに使ったパンナ・コッタ。甘さ控えめなので、大人な男女にも嬉しい一品。

### ■クロワッサン オ ザマンド



ロイヤルガーデンカフェの人気定番商品！程良く甘く、外はサクサク、中はしっとり。食べ応えも抜群。テイクアウトも可。

### ■ラ・パルミエ



サクサクした食感と香ばしい香りが楽しいパイ。テイクアウトでお土産に。

## 【ロイヤルガーデンカフェ概要】

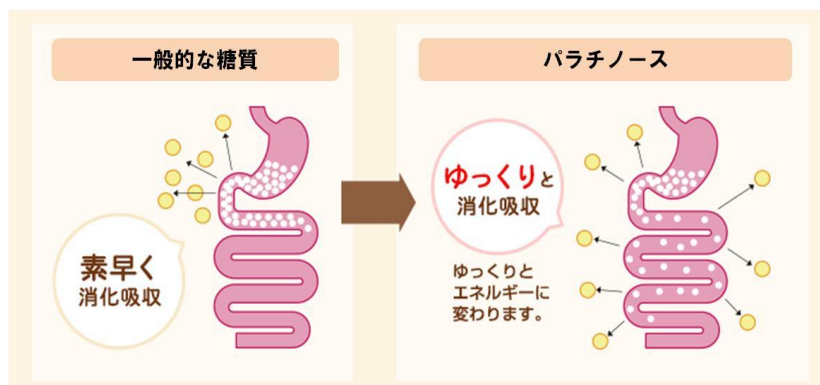
- ▼店名 : ロイヤルガーデンカフェ青山
- ▼住所 : 東京都港区北青山 2-1-19
- ▼時間 : 11:00~23:00
- ▼URL : [http://www.royal-gardencafe.com/shop\\_aoyama.html](http://www.royal-gardencafe.com/shop_aoyama.html)

## 【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25日(金) ※ 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。



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

後援：三井製糖