

～高島屋と三井製糖の共同開発～

糖の“性質”にこだわり、美味しさとヘルシーさを両立させた和洋菓子の新コレクション

スローカロリー倶楽部

2017年5月31日（水）より、全21ブランドで新宿・日本橋・横浜高島屋にて販売開始

健康やスタイリッシュなライフスタイルに消費者の関心が高まる中、食事のバランスや糖質の上手な摂り方に注目が集まっています。糖質オフの商品も多く見られるようになってきていますが、和菓子ではどら焼きや餅の生地など、洋菓子ではケーキの生地やフルーツなどで糖質の使用が制限されます。そこで、糖の量はそのまま、糖質を使えば本来の美味しさを楽しむことが出来、ゆっくり吸収するというスローカロリーの考え方を活かした新しいコレクション『スローカロリー倶楽部』を誕生させました。

■『スローカロリー倶楽部』とは

糖の量ではなく、“性質”に着目した「スローカロリー」という考え方を取り入れた和洋菓子コレクションです。

ゆっくり消化吸収される「パラチノース®」を一部使用し、控えめな甘さですっきりとした食後感を実現し、様々な生活シーンでいつでも心置きなく楽しめる商品群です。



三井製糖が百貨店とスイーツ商品の共同開発を行うのは初。また高島屋としても、菓子製造の根幹部分の甘さについて製造メーカーと共同開発を行うことは初の試みとなります。構想から1年以上かけて、このたび発売することとなりました。

『スローカロリー倶楽部』展開 概要

■販売店舗：新宿高島屋、日本橋高島屋、横浜高島屋 の和洋菓子売場

■販売開始日：2017年5月31日（水）

※発売に合わせ、以下の店舗にて対象商品を集積したポップアップショップを設置します。

新宿高島屋：5月31日（水）～6月6日（火）

日本橋高島屋：6月7日（水）～6月13日（火）

横浜高島屋：6月7日（水）～6月13日（火）

■展開ブランド：和洋菓子21ブランド（予定）

※展開ブランド、販売商品は店舗によって異なります。

※季節ごとにメニューを入れ替え、展開ブランド・商品数を拡大していく予定です。

<和菓子> ■青柳正家 ■榮太樓總本舗 ■巖邑堂 ■金時米菓 ■しろ平老舗 ■旬月神楽 ■引網香月堂
■吉村和菓子店 ■両口屋是清

<洋菓子> ■アンリ・シャルパンティエ ■ゴンチャロフ(パミエ) ■シエ松尾 ■ノリエット ■ブルミッシュ ■マ・プリエール
■モロゾフ ■ユーハイム ■馬車道十番館 ■ラ・マーレ・ド・チャヤ ■リユー・ド・パシー ■ロイスピエール



■「パラチノース®」とは？

パラチノース®とは、砂糖と同じ二糖類で一般名称はイソマルツロースです。1984年に三井製糖が世界で初めて商品化に成功しました。自然界では蜂蜜にも含まれる糖質で、砂糖を原料として酵素の作用により作られます。パラチノース®は砂糖と同じ4kcal/gですが、小腸での分解速度が砂糖に比べて約1/5と遅く、ゆっくり消化吸収されるため従来の糖質とは異なる性質を示します。甘さは砂糖の約1/2、すっきりとした味わいを生かして、一般の食品・飲料などに幅広く使用されています。三井製糖ではパラチノース®の特徴に着目し、約30年間にわたり研究・開発を進めてきました。

■スローカロリーとは

スローカロリーとは、ゼロカロリーでもローカロリーでもなく、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愛好家、スタイリッシュなライフスタイルに関心のある方や、パティシエからも注目されています。

