

PRESS RELEASE

2017年1月
三井製糖株式会社

スイーツ好きの女性にも、糖質を気にする男性へのバレンタインにもおススメ！！
大府に新オープンフランス菓子店「パティスリーミニ」にて、
“業界初”のパラチノース®入り Bean to bar チョコレート
『CRAFT CHOCOLATE in パラチノース®』を2017年2月5日発売開始！

三井製糖株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長 雑賀大介）が天然の糖質「パラチノース®」を提供する、1月21日オープンのフランス菓子店『パティスリーミニ』（愛知県大府市、株式会社 Nicetime、代表取締役社長 深谷辰三）では、業界で初めて Bean to bar チョコレートにパラチノースを使用した『CRAFT CHOCOLATE in パラチノース®』を2月5日（日）に発売※されます。 ※ 1月27日（金）受付開始

『CRAFT CHOCOLATE in パラチノース®』は、スイーツ好きの女性にはもちろん、生活習慣の乱れや糖質を気にする男性にも喜ばれる、おいしくヘルシーで、バレンタインにもぴったりのチョコレートです。



パティスリーミニでは、M.O.F（フランス国家最高職人）の称号を持つローラン・デュシェーヌ氏に師事した2人のパティシエが、本場のスイーツ技術に大府や近隣の特産品をアレンジしたスイーツを提供されています。

また、一度きりの人生で一つでも多くの記念日やお祝いをケーキと共に迎えられるように、健康に配慮したケーキの開発を三井製糖と進めてきたパティスリーミニは、健康都市計画をすすめる大府の考えに共感し、ゆっくり吸収される糖質「パラチノース」を活用したお菓子作りにも積極的です。今回はカカオ豆とパラチノースで作る Bean to Bar チョコレート『CRAFT CHOCOLATE in パラチノース®』と『ショコラ・マドレーヌ』が発売されます。

三井製糖株式会社では、スロ・カロリースイーツ提供店舗や、他のスロ・カロリープロジェクト賛同商品とともに、各種イベントを通じスロ・カロリーに関する啓発活動を行ってまいります。また、今後もスロ・カロリープロジェクトの賛同商品を増やすよう活動をすすめてまいります。

<本件に対する問い合わせ先>

三井製糖株式会社 スロ・カロリープロジェクト 担当：奥野
Tel: 03-3639-9306 Fax: 03-3664-1121

【店舗情報】

- ◆店名 : パティスリーミニ
- ◆店舗住所 : 愛知県大府市柞山町 8 丁目 53-3
- ◆営業時間 : OPEN / CLOSE 10:00 ~ 19:00
- ◆開店日 : 2017 年 1 月 21 日 (土)
- ◆オンラインショップ URL :
<https://patisserie.thebase.in/>
2017 年 1 月 27 日 (金) より受付開始

◆メニュー :

<パラチノースを使用したお菓子のご紹介>

—CRAFT CHOCOLATE in Palatinose

1,000 円 (税抜) / 送料別

—ショコラ・マドレーヌ

- | | |
|------|-----------------------------|
| 1 個 | : 300 円 (税抜) / ※ 1 個は店頭販売のみ |
| 5 個 | : 1,750 円 (税抜) / 送料別 |
| 10 個 | : 3,300 円 (税抜) / 送料別 |

◆パティスリーミニとは

伝統的で王道のフランス菓子でなく、現代風にアレンジした新しい大府のケーキ屋さん。



フランス菓子と聞くと、高級で難しそうな印象があります。しかし、本場のフランス洋菓子屋では、フランスパンやクロワッサンといったパンも一緒に販売しているところからわかるように、もっと人々の生活の一部に溶け込んでいます。さらに、次々と新しくて斬新なスイーツも若いパティシエを中心に生まれています。私たちも、もっとフランス菓子美味しさやその文化を女性はもちろんのこと、男性や子供そして、ご年配の方までに広めていき、スイーツの味だけでなく、食べて頂く方の人生の記念日やお祝いをより感動してもらえる価値を提供していくために努めて参ります。伝統的で正統派なスイーツだけでなく、現代という時代にあわせた新しく親しみのあるお菓子を作っていく、いつもお客様の近くでお菓子作りをしていきたいという思いから「mimi」※という名をつけました。

※かわいくてかわいくて、たまらない時に使われる「かわいい」度が最高値の単語です

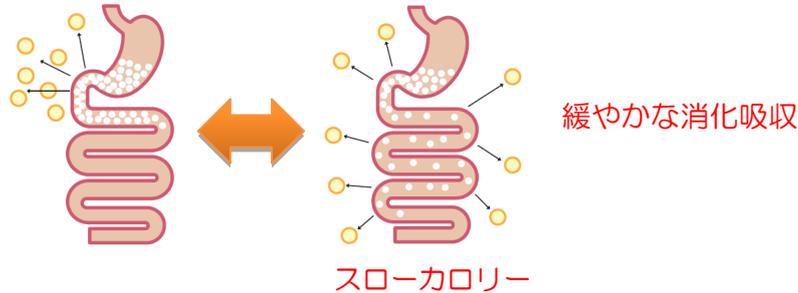
■消化・吸収がゆっくりな糖質「パラチノース®」とは？

パラチノース®は蜂蜜中に微量に含まれる天然の糖質で、工業的には砂糖を原料として作られます。1984年、三井製糖独自の酵素技術を生かし工業化に成功しました。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。三井製糖はパラチノース®に着目し、研究活動を進めてきました。



■スローカロリーとは

スローカロリーとは、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等スローカロリーの考え方が取り入れられています



■スローカロリープロジェクトとは

生活習慣病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天然の糖『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、「元気でスッキリした健康な体を創る」を目標に啓発活動を行っています。【参考 URL】 <http://www.slowcalorie.com/>

■三井製糖株式会社 概要

- 【本 社】 東京都中央区日本橋箱崎町 36 番 2 号
- 【代 表 者】 代表取締役社長 雑賀大介
- 【設 立】 1947 年（昭和 22 年）
- 【資 本 金】 70 億 8,300 万円
- 【年間売上高】 （連結）101,379 百万円（2016 年 3 月期） （単体）65,789 百万円（2016 年 3 月期）
- 【特 徴】 『スプーン印』の砂糖として広く知られており、国内製糖シェア 1 位。
- 【ウェブサイト】 <http://www.mitsui-sugar.co.jp/>

■株式会社 Nicetime 概要

- 【本 社】 愛知県大府市柵山町 8-53-3
- 【代 表 者】 代表取締役 深谷辰三
- 【資 本 金】 900 万円
- 【事業内容】 洋菓子の製造販売および事業開発コンサルティング
- 【運営店舗】 PATISSERIE mimi / パティスリーミミ
- 【ウェブサイト】 <http://nicetime.co.jp/>