

## 天然の糖質「パラチノース®」を配合した 『スロ・カロリースイーツ』9月1日より本格発売開始！ ～東京・月島「パティスリーハット」にて～

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）が販売している天然の糖質「パラチノース®」が、東京・月島のケーキ店「パティスリーハット」（オーナーパティシエ 神戸隼人）のスロ・カロリースイーツに配合され、9月1日（木）より本格展開をしております。

パティスリーハットのオーナーパティシエ 神戸隼人氏は「世界的に増えている食習慣の乱れに、何かできないか？」と対策を考えていました。更なる品質の向上と安心で体に優しいスイーツ作りを模索し続ける中で、ゆっくり消化吸収する糖質パラチノース®に出会いました。そこで、ご自身のスイーツをより美味しくできる可能性を感じ「スロ・カロリーブプロジェクト」に賛同、このたび健康と美味しさを両立できる「スロ・カロリースイーツ」が実現しました。

パラチノース®にはゆっくりと吸収されるという特性に加え、砂糖に類似した上品な甘味質、さらには湿気や酸に対しても安定しており、きれいな焼き色を付けることができるといった優れた加工特性があり、様々な食品・菓子などの商品開発に適した甘味料として利用されています。

三井製糖株式会社では、このたび発売となったパティスリーハットの「スロ・カロリースイーツ」や、他のスロ・カロリーブプロジェクト賛同商品とともに、各種イベントを通じ啓発活動を行ってまいります。また、今後もスロ・カロリーブ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・カロリーブプロジェクト 担当：宮坂  
Tel: 03-6758-6166 Fax: 03-3663-3116

## パティスリーハット「スローカロリースイーツ」概要

- 発売店舗：パティスリーハット 東京都中央区月島 2-14-9  
(東京メトロ有楽町線「月島」駅より徒歩1分)
- 営業時間：11:00~19:00 (火曜日は14:00~)、定休日(水曜日)
- URL : <http://hatt.tokyo/>
- パティスリーハット オーナーパティシエ：

神戸 隼人氏 (かんべ はやと)

パリのピエールエルメをはじめ、フランスの一流店で経験を積んだ後、ウェスティンホテル東京にてパストリーとして活躍の場を広げる。2006年より月島にパティスリーハットをオープン。高級デザートを目指さず、日々の生活に寄り添う、下町のケーキ屋さんとしてのスタイルが信条。お子様からお年寄りまで、幅広い年齢層に喜ばれるスイーツを創作し続けている。月島ロール他、月島イメージのスイーツを多数創作。地元の皆様にも、月島を訪れる皆様にも愛されるパティスリーを目指しています。



### ■商品展開：

<p>月島リング 焼きドーナツ 180円 (税別)</p>  <p>アーモンドパウダーをたっぷり使用し、高温・短時間での焼き上げ、濃厚なしっとり感を実現いたしました。全12種類の豊富なラインナップ。</p>	<p>月島マダム 180円 (税別)</p>  <p>あっさりしたホワイトチョコ使用し、甘さ控えめに仕上げました。</p>	<p>ムッシュ月島 180円 (税別)</p>  <p>濃厚なミルク風味の生チョコを使用しました。しっとりしたスポンジとの相性が抜群です。</p>	<p>月島もんじゃクッキー 250円 (税別)</p>  <p>オートミールとドライフルーツで、もんじゃ焼きの見た目を表現。パリパリの触感と口に広がる香ばしさはクセになります。</p>	
<p>なつかしのプリン 160円 (税別)</p>  <p>昔ながらのしっかりした口あたりが特徴。柔らかすぎず甘すぎず、どなたにも好まれる味です。</p>	<p>スローカロリーロール 380円 (税別)</p>  <p>からだ想いのスペシャル月島ロールケーキ。ふわふわの生地にココのあるカスタードクリームとあっさりした生クリームを絶妙なバランスで優しく包みました。</p>	<p>なつかしのマドレーヌ 200円 (税別)</p>  <p>卵黄と卵白を別々に泡立て、ふわっとした生地に。ラムレーズンが味にアクセントを生み出します。お子様からご年配の方まで親しまれる味です。</p>	<p>焼きティラミス 200円 (税別)</p>  <p>ココのあるマスカルポーネチーズとほろ苦いエスプレッソコーヒーをふんわり丁寧に焼きあげました。</p>	<p>♡もなかのフロランタン 200円 (税別)</p>  <p>伝統焼き菓子をハット風にアレンジした新定番。ハート型もなかにアーモンドとクルミをキャラメリゼしました。</p>

### ■天然の糖パラチノース®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。

### ■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】 [www.mitsui-sugar.co.jp/](http://www.mitsui-sugar.co.jp/)