

三井製糖が推進する「スローカロリープロジェクト」(93ページ参照)は、食品全糖質中の15%を砂糖由来の機能性甘味料「パラチノース」に置き換えることで、糖質の消化吸収を緩やかにするスローカロリー効果を得ようとするものである。焼き色や味わいの変わない美味しさを実現している。

① マ・プリエール

◎制作=猿舘英明

◎協力=マ・プリエール(東京・三鷹市)



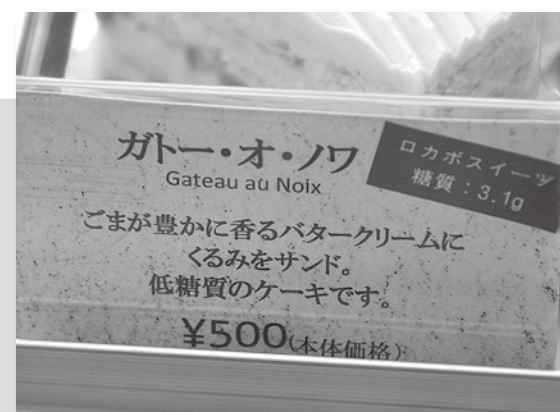
三井製糖と高島屋が取り組む「スローカロリー倶楽部」(2017年8月号「NEWS PLAZA」293ページ参照)での活動に関わったことが、パラチノースを使った菓子作りのスタートだったと猿舘氏は語る。味わい重視で結果的にスローカロリーに繋がる今後の糖質を考え菓子作りには有効だという。パラチノースは砂糖本来の味で、焼き色などもきれいにムラなく上がるので扱いやすく、商品の質の向上のために良い糖質は使っていきたい。ただし、向き不向きを見極めることが大切だという。現在は店頭でスローカロリーを特別にアピールしてはいないが、少しずつ認知度を上げていければ良いという。今回は、取材日までに三井製糖の糖質換算が間に合い、猿舘氏の多彩な提案を頂いた。

食・楽・健康協会が推進する「ロカボ」は、1日で摂取する糖質量を70～130g以内にするという穏やかな糖質制限で、1食20～40g、デザートは10g以下を目安にしている。主原料である小麦粉や糖分を置き換えたレシピで、糖質を制限した美味しさを実現している。

① Gateau au Noix ～ガトー・オ・ノワ～

◎制作=林 周平

◎協力=パティスリー モンプリュ(神戸市・中央区)



▲ロカボ商品をPOPで紹介するパティスリー モンプリュ

