

**低糖質でも美味しいケーキ誕生！**  
低糖質食専門店とパティシエがコラボした  
**『ロカボキッチン 然 -zen- ロールケーキ』**  
**2016年12月20日（火）よりネット販売開始**

2016年9月、大阪西区にオープンした低糖質食専門店「ロカボキッチン 然-zen-」は、ストレスなく糖質の量をコントロールしながら健康的においしい食事を楽しんでいただくため、お店で人気の『ロカボキッチン 然 -zen- ロールケーキ』を、12月20日（火）よりネット販売いたします。

糖質制限している方もしてない方も一緒に楽しむことを目指す、低糖質食専門店「ロカボキッチン 然」（所在地：大阪府大阪市）では、地元洋菓子店「イル・リーヴル」のパティシエ船越哲也氏とコラボレーション。

共同で開発した低糖質でも美味しいケーキ『ロカボキッチン 然 -zen- ロールケーキ』を、インターネットにて12月20日（火）より販売開始します。食物繊維をたっぷり使用し、健康を意識した人のために糖質をコントロールした理想的なケーキです。



<低糖質ロールケーキを実現した材料>

◆食物繊維<難消化性デキストリン（水溶性食物繊維）>

「難消化性デキストリン」とは、水溶性の食物繊維の一種で「消化しにくいデキストリン」とも言われています。天然のでんぷんから作られており、消費庁や米国食品医薬品局に安全性の高い食品として認められています。

また食事とともに摂取することにより、小腸での糖や脂肪の吸収を抑え、食後の血糖値や血中中性脂肪値の急激な上昇をおだやかにする効果があります。

## ◆天然甘味料〈ステビア抽出物〉

ステビアは、パラグアイをはじめとする南アメリカ原産のキク科ステビア属の多年草から抽出される天然甘味料で、砂糖の450倍の甘味があり、ゼロカロリー甘味料として日本国内のみでなく、世界中で砂糖に代わる素材として注目されています。

### 【商品概要】

■ 商品名	ロカボキッチン 然 -zen- ロールケーキ
■ 内容量	約350 g 《100 gあたり糖質約6.78 g（エリスリトール、マルチトール除く）》
■ 希望小売価格	3,200円（税別）
■ 販売チャネル	アマゾン< <a href="https://www.amazon.co.jp/dp/B01N6I9HOC">https://www.amazon.co.jp/dp/B01N6I9HOC</a> > ロカボキッチン 然-zen- 店舗



船越哲也パティシエ

#### ■ 船越哲也パティシエ

洋菓子店「イル・リーヴル」（大阪府三島郡島本町）の船越哲也氏は、いくつもの有名ホテルで修業を重ねたパティシエ。季節感を大切に旬の素材を使ったケーキは地元客を中心にさまざまな方に愛されています。

## ◆◆低糖質食専門店「ロカボキッチン 然-zen-」◆◆

糖質が高いものは一切置かず、甘味がある野菜や料理の軸となる根菜も使いません。野菜は、ウリ科、葉物野菜、きのこ類が中心で、代替食材に人工的なものは使わず、天然由来のものにこだわっています。

糖質を減らすためには手間を惜まず、徹底的にカット。一般的な調理理論が使えないため、さまざまな調理法を駆使して、違う観点から“うま味”を作っています。



<一般のお客さまからのお問い合わせ先>

### ロカボキッチン 然-zen-

- ◆住所：大阪府大阪市西区北堀江1-6-4 欧州館2F
- ◆TEL：080-2518-9678
- ◆営業時間 11:00～14:00(LO.) 18:00～23:00(LO.)
- ◆定休日：日曜・祝日
- ◆URL：<http://locabo-kitchen.jp/>



<本件に関するお問い合わせ先>

J-Inter株式会社（PR担当：平澤） E-Mail:[info@j-inter.jp](mailto:info@j-inter.jp)  
TEL：072-668-4202 FAX:072-668-4265