

株式会社 Nicetime

2017年1月24日

**業界初！カカオ豆から製造する Bean to Bar 製法「CRAFT CHOCOLATE in パラチノース®」の販売について  
～本格フランス洋菓子店/PATISSERIE mimi によるパラチノース配合のチョコレート～**

パリ 13 区で M.O.F の称号を持つローラン・デュシェーヌ氏の元で経験を積んだ夫婦パティシエによる本格フランス洋菓子店 PATISSERIE mimi/パティスリーミミ (<http://patisseriemimi.jp/>) を運営する株式会社 Nicetime (本社:愛知県大府市 代表取締役社長 深谷辰三 以下 Nicetime) と『スプーン印』の砂糖として広く知られている三井製糖株式会社 (本社:東京都中央区 代表取締役社長 雑賀大介 以下 三井製糖) は、三井製糖が販売するパラチノースを配合させた、日本で初の Bean to Bar 製法のチョコレートを 2 月 5 日より販売を開始することが決まりましたのでご案内を致します。体にやさしい「スローカロリースイーツ」としてスイーツ好きな女性へはもちろんのこと、糖質を気にしている男性へも、バレンタインデーのプレゼントとしておススメです。

Bean to Bar 製法のチョコレートは、カカオの純度が高くポリフェノールが多く含まれ、身体環境を整えたり身体を活性化するなど健康改善へ効果があると言われております。これにパラチノースを配合することで、さらに糖質の吸収を抑え、身体に負担をかけないことが期待できます。すでに、パラチノースは、医療やスポーツの分野では多くの実績があります。



▲店舗外観



▲店舗内観

## 【背景】

人々が健やかな暮らしを過ごしていく中で、ケーキはお祝いや記念日などを彩る大切な食べ物とした長年親しまれてきています。しかし、一方で昨今は食習慣に対する不安や健康被害が増加しており大きな社会問題となっております。そんな中、Nicetime は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参りました。

Nicetime が運営する PATISSERIE mimi では、カカオ豆の選別から成形までの工程をすべて店舗で行う Bean to Bar チョコレートの製法、さらに製造したチョコレートを使ったケーキの販売を行います。

このようなカカオ豆からチョコレートを製法することができる環境を活用することで、パラチノースと砂糖を配合したスローカロリーの基準を満たしたチョコレートを開発することができました。

## 【商品概要】

**CRAFT CHOCOLATE in パラチノース®** 販売価格 1,000 円（税抜）/送料別 タブレットチョコレート 6 枚入り



## ショコラ・マドレーヌ

- 1個 販売価格 300円（税抜）※1個単位の販売は店頭販売のみ
- 5個入り 販売価格 1,750円（税抜）（税抜）/送料別
- 10個入り 販売価格 3,300円（税抜）（税抜）/送料別



### 【販売時期】

2017年1月27日（金）より PATISSERIE mimi オンラインショップで受付開始

2017年2月5日（日）より随時配送

オンラインショップ URL <https://patisserie.thebase.in/>

### 【今後の展開】

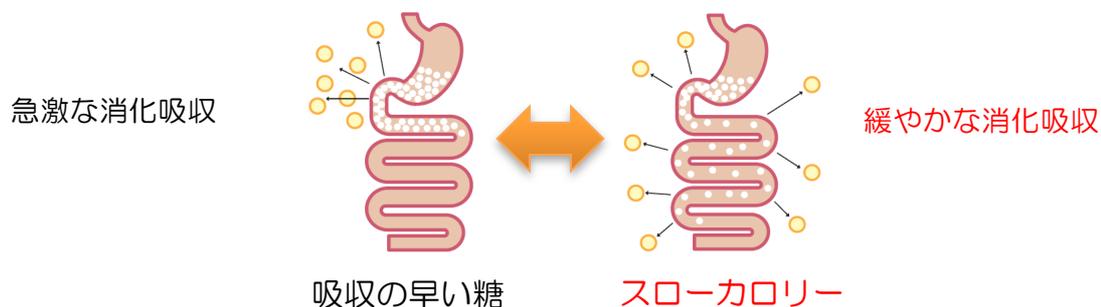
PATISSERIE mimi は、今後カカオ豆から作るチョコレート教室を開催し、子供達に食生活の重要性を伝えていきたいと考えています。三井製糖にも協力もいただき「食育」を通じて、生活習慣病の予防を行い健やかな暮らしを多くの方に過ごしてもらいたいと考えています。

### ■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、虫歯の原因になりにく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。

### ■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/>

#### 【会社概要】

会社名：株式会社 Nicetime  
所在地：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  
URL: <http://nicetime.co.jp/>

運営店舗名：PATISSERIE mimi /パティスリー ミミ  
所在地：愛知県大府市柵山町 8-53-3  
電話番号：0562-38-7660  
店舗 URL: <http://patisseriemimi.jp/>

会社名：三井製糖株式会社  
所在地：東京都中央区日本橋箱崎町 36 番 2 号  
代表者：代表取締役 雑賀大介  
資本金：70 億 8300 万円  
事業内容：精製糖並びに砂糖関連商品の製造、販売

#### 【お問い合わせ先】

株式会社 Nicetime 担当：深谷 TEL：0562-38-7650 / FAX：0562-38-7655  
(tatsuzo.fukaya@nicetime.co.jp)