

2013年5月吉日

野菜スイーツ専門店「パティスリー ポタジエ」と「自然派甘味料 ラカントS」が コラボした低カロリーのヘルシースイーツ(第1弾)が発売!

サラヤ株式会社(本社:大阪/代表取締役社長:更家悠介)は、野菜スイーツ専門店「パティスリーポタジエ」とのコラボ企画として、2013年6月1日より、「ラカント枝豆チーズケーキ」などのヘルシースイーツを「ポタジエ」店頭にて販売開始しますことをお知らせいたします。

近年の健康志向の高まりの中、美容・健康のランクアップを目指す女性の中で『食を通じた身体の中からの美容』が注目を集め、スイーツにおいても“ナチュラルな素材を使用したヘルシーなもの”が求められるようになりました。

サラヤでは従来より、合成甘味料を使用せず、天然素材でカロリーゼロを実現した自然派甘味料(ラカントS)の販売をおこなってきましたが、食への関心の高まりと共に認知が拡大。ダイエットや健康に関する様々なメディアで取り上げていただく機会が増えるにつれ、(ラカントS)を使用したスイーツの発売を求める声が多くなりました。

そこで野菜を使用したヘルシースイーツで知られる「パティスリー ポタジエ」にコラボスイーツの開発を依頼。安全で安心できる野菜づくりをおこなっている日本の農家の野菜を使うことでのヘルシーさに加え、砂糖をラカントSに変えることで「低糖質」「低カロリー」を実現した新しいヘルシースイーツの開発に成功しました。

枝豆を使用した「ラカント枝豆チーズケーキ」をはじめとする数種のコラボスイーツが「ポタジエ」店頭にてお求めいただけます。

…… パティスリー ポタジエ ……

東京・中目黒にある野菜スイーツの専門店。「食べる」ということは「健康」と密接な関係があると考え「安全で、おいしくて、からだにもやさしいスイーツ」を提供している。野菜はすべて国産にこだわり、できる限りオーガニックなどを厳選して使用している。(右の写真オーナーシェフの柿沢氏)



【ラカント枝豆チーズケーキ】

- ・ 自然派甘味料「ラカントS」を使用
- ・ 豊富な食物繊維
- ・ 低カロリー&低糖質
- ・ 販売期間:6月1日~8月31日

「ポタジエ」店頭にて販売

■問い合わせ:サラヤ(株)広報宣伝部 代島・廣岡・諸江・安田

TEL:06-6706-6116 FAX:06-6797-2290