

報道関係者各位

通常のパンと比べ約 55%の糖質削減に成功！

低糖質を実現した「だいずこパン」開発

株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 小室貴史）は、大豆粉を使って低糖質を実現した「だいずこパン」を開発し、レストラン朝食で提供を開始しました。今回、ロカボの考え方を普及させた北里大学 北里研究所病院（東京都港区）の山田悟先生からご指導をいただき、本来のパンの風味を残しつつ、糖質を大幅に削減したオリジナル低糖質パンを開発しました。だいずこパンの糖質量は、1 個（35g）当たり約 5.0g、通常、当社で提供している野菜パンの糖質量 1 個（35g）当たり約 11.0g と比べ、約 55%の削減に成功しました。

ロカボとは、極端に糖質を制限するのではなく、適正な糖質は摂取し、ゆるやかな糖質制限を行うことです。カロリーは気にしない、糖質だけ気にする（1日あたりの糖質目安；70～130g）良質なタンパク質や脂質をしっかり摂取する、という点を守った食生活を進めます。

現在、スカイラウンジ プレデトワールとダイニングカフェ SOCO の 2 店舗で、だいずこパンを含めた低糖質朝食メニューをご紹介します。こちら山田悟先生の監修をいただき、糖質をおさえたメニュー構成の一例を写真付きでご案内しています。

糖質をおさえた朝食を摂取することで、食後の血糖上昇抑制につながり、万病予防にもなるので、1 人でも多くのお客さまにお試しいただきたいと考えています。

今後も、「健康」をテーマにしたイベントや商品開発が実現できるよう、さらに研究を重ねてまいります。

詳細は次のとおりです。

商品名 ; だいずこパン

原材料 ; グルテン、強力粉、準強力粉、大豆粉、無塩バター、砂糖、塩、水生イースト、ベーキングパウダー、麦芽糖

糖質量 ; 1 個（35g）当たり 約 5.0g
野菜パン 1 個（35g）当たり 約 11.0g
約 55%糖質削減

提供レストラン ; 本館 30F スカイラウンジ プレデトワール
本館 2F ダイニングカフェ SOCO



朝食メニューの一例 ; 【糖質 約 20.3g】

だいずこパン 2 個(バター)・ローマスタイルポルケッタ(2 枚)
オムレツ(トマトソース)・イタリアのプロシュート(2 枚)・ゴーダチーズ(2 枚)
ソーセージ(2 本)・フレンチドレッシング 10 g
サラダ(レタス 20 g、プチトマト 2 個、水菜 10 g、スモークサーモン 2 枚)
ヨーグルト(80 g) ・ブランマンジェ(20 g)・グレープフルーツ(2 切れ)
コーヒーまたは紅茶(150ml)

<このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社 神戸ポートピアホテル 営業本部 営業企画 高永みか

Tel.078-303-5223(直通) Fax.078-303-5228(直通) E-mail takanaga@portopia.co.jp