

## 菓子工房ルーヴとハイスキー食品工業がコラボでスイーツ開発

「希少糖入りマンナンミール®」を使った低カロリーシリーズ 第一弾はマンゴープリンパフェ

菓子製造販売の(株)ルーヴ(高松市鹿角町290-1、代表取締役/藤井二郎)は、こんにやく加工食品製造販売のハイスキー食品工業(株)(木田郡三木町氷上219、社長:菱谷龍二)のこんにやく素材「希少糖入りマンナンミール®」を使った新たな低カロリースイーツを開発しました。

第一弾商品として「マンゴープリンパフェ」として8月より店頭で販売を開始しました。両社は今後も継続的に商品開発で協力していく計画です。

(※マンナンミール®とは、ハイスキー食品工業の特許技術でこんにやくのアルカリ臭を除去し、天然色素で着色したり磨砕したりして加工した、低カロリー高機能な加工食品素材です)

### ■「希少糖入りマンナンミール」を加えて、おいしく健康的なスイーツを実現

ルーヴの「マンゴープリンパフェ」は、(果実と生クリームを除いた)プリンの部分に、ハイスキー食品の希少糖入りマンナンミール®・マンゴー味を利用。天然のマンゴーピューレとミックスすることで、低カロリー化を図っています。

食感は通常のマンゴープリンと変わらず、こんにやく素材が約40%入っているとは感じさせません。ほんのり酸味の効いたマンゴーのおいしさがそのまま味わえるプリンとなっています。

希少糖入りマンナンミール®は、香川大学医学部による臨床試験で、食後の血糖値上昇を抑える働きがあるとの検証結果があります。当商品は血糖値が気になる方、健康・ダイエット志向の方にもお勧めできる、おいしくて健康機能性の高いスイーツとなりました。

### ■健康的なスイーツの共同開発から、菓子用原料としての用途開発へ

ハイスキー食品工業では、低カロリーで健康機能性を持つ菓子用素材としてのマンナンミール®の用途開発に取り組んでおり、ピューレやスムージーのほか、マンナンミール®を加えたあんこやカスタードクリームなどを菓子メーカーなどに提案しています。

今回のルーヴとの商品の共同開発を通じて、さらに加工食品素材としての汎用性を高めていきたいと考えています。

#### 【ルーヴのマンゴープリンパフェ】

価格: 350円(税別)

販売場所: ルーヴ空港通り店・ルーヴ番町店、  
おんまいルーヴ丸亀町グリーン店



ルーヴ菓子創造研究所では、低糖質スイーツや希少糖を配合したスイーツ作りの研究に余念がありません。

今回初めて出会った素材、マンナンミール®を手にしたとき、機能性を持ちつつおいしさをさらに向上させることが可能か、半信半疑でしたが、試作を重ねてみて生のマンゴー素材との想像を超えた仕上がりになりました。今後もマンナンミール®とのコラボで低カロリースイーツを創造してまいります。

(株)ルーヴ 専務取締役 野崎幸三

#### お客様のお問い合わせ先

ルーヴ空港通り店 電話 087-869-7878

#### メディアの方からのお問い合わせ先

(株)ルーヴ 担当:野崎 電話 087-869-7878

ハイスキー食品工業(株) 担当:前川 電話 087-898-1125