



<報道資料>

2016年3月

株式会社マキイズ

**ベルギートップブランド 砂糖不使用の高級チョコレート100%使用
「シュガーレスチョコレート」4月1日(金)ネット販売開始
ポリフェノールを含むカカオ成分53.9%(ダークチョコレート)**

株式会社マキイズ(本社:兵庫県神戸市東灘区/代表取締役社長:野田良安)は、昨今堅調な健康志向のマーケットを取り込むため、ビューティ&ヘルスの商品カテゴリーを立ち上げ、その第一弾として、ベルギートップブランドの砂糖不使用高級チョコレートを使用した「シュガーレスチョコレート」を、4月1日(金)よりネット販売を開始いたします。

ベルギーの厳密な品質基準に沿ったプレミアム等級のカカオ豆、ココアバターを100%使用しています。バニラビーンズもプレミアム等級だけを厳選し、チョコレートをより味わい豊かなものにしていきます。砂糖を使わず、甘味料のマルチトールを使用していますが、砂糖を使用した通常製品とほぼ変わらない味わいで楽しめます。マルチトールは体内へ吸収しにくいので、砂糖と比べ血糖値の上昇を抑えられます。

甘いものが好きでダイエット中でもスイーツをやめられない方、砂糖の摂取を控えている方、血糖値の上昇が気になる方、1日の摂取カロリーが多く間食が好きな方をターゲットに販売致します。

食後のデザートに、オフィスで小腹が空いた時や集中力をアップさせたいときなど、あらゆるシチュエーションでお召し上がりいただけます。

マキイズ web(<http://www.maquis.co.jp/>)、楽天(<http://www.rakuten.co.jp/maquis/>)などにて販売を開始いたします。ぜひ本件を貴紙誌、貴番組での採用をご検討いただきますようよろしくお願い申し上げます。



「シュガーレスチョコレート」 ※画像が必要な場合はお問い合わせください。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社マキイズ 担当：南

〒658-0082 兵庫県神戸市東灘区魚崎北町1丁目13番7号

T E L : 078-453-2789 email: minami@maquis.co.jp

<「シュガーレスチョコレート」商品概要>

- 商品名： 「シュガーレスチョコレート」
 - 発売日： 2016年4月1日（金）
 - 価格： 2000円（税別）
 - 入数： ダーク13枚、ミルク13枚
 - 販売ルート： マキイズ web (<http://www.maquis.co.jp/>)、
楽天 (<http://www.rakuten.co.jp/maquis/>) など
 - 商品サイズ： W60mm×D150mm×H40mm
 - エネルギー値（100gあたり）とカカオマスの割合
- ダークチョコレート：
462キロカロリー/同社通常チョコレート531キロカロリー
カカオ成分：53.9%
- ミルクチョコレート：
495キロカロリー/同社通常チョコレート560キロカロリー
カカオ成分：34.0%



ダークチョコレート

豊潤な香りとコク、はっきりとした苦みを感じるダークチョコレート

砂糖不使用のクーベルチュールを使用。上質な口溶けと、なめらかで濃厚な味わいが特徴。砂糖の代わりにマルチトール(麦芽糖から作られる甘味料、カロリーは砂糖の約1/2)を使用。砂糖不使用の本格派チョコレートです。

ミルクチョコレート

キャラメル風味の甘さが特徴の濃厚なミルクチョコレート

砂糖不使用のクーベルチュールを使用。なめらかな口溶けとミルクのまろやかさが優しいチョコレート。砂糖の代わりにマルチトールを使用。砂糖不使用の本格派チョコレートです。

※マルチトールとは、麦芽糖から作られる甘味料の一種で、小腸から体内への吸収が少ないといわれています。カロリーは砂糖の約1/2なので、低カロリー甘味料として用いられます。

血中に完全に吸収されないため、砂糖と比べ血糖値の上昇が緩やかだといわれています。また口内細菌による酸への代謝が少なく虫歯になりにくいとも言われています。

ノンシュガーチョコを食べるシチュエーション

- ・朝、昼、晩の食前に少し食べる(満腹感が生まれ過食を防ぐ)
- ・小腹が空いたとき(間食として)
- ・食後のデザートに。コーヒーや紅茶とともに。
- ・イライラしたとき、ダイエット中など。

(ダイエット中はストレスを感じ、そのストレスが原因でダイエットを続けられなくなります。しかし、チ

チョコレートを少し食べることで、ストレスのない減量生活を行うことが可能です。チョコレートには、ダイエット中の食事制限によるストレスの緩和効果があります)

◆ チョコレートの7大効果

チョコレートにはカカオポリフェノールが豊富。

抗酸化物質であるポリフェノールが、赤ワインや緑茶よりも豊富に含まれています。美肌の大敵である活性酸素を抑えて紫外線から肌を守り、シミ、シワを予防します。その他アレルギーやがん、糖尿病、動脈硬化といった生活習慣病にも効果が認められています。

1. 食事が減り、過食を抑える

カカオポリフェノールは体内に吸収されると脂肪細胞に届き、レプチンというホルモンを生み出します。レプチンの量が増えれば食欲が抑えられて、摂取カロリーを減らすことができます。レプチンは脳で満腹中枢を刺激し、満腹感がうまれるため、食べ過ぎを抑えることができます。食前に食べることで食事が抑えられます。

2. 食物繊維でお腹スッキリ！

食物繊維がたっぷり含まれており、便秘対策に効果的です。水分も一緒に飲むようにしましょう。

3. アンチエイジング効果

肌は年齢とともに老化します。カカオポリフェノールは、肌老化の原因のひとつである「活性酸素」が引き起こすトラブルを防ぐことが確かめられています。

4. ミネラルで美肌に

カルシウム、マグネシウム、亜鉛、鉄といった女性にうれしいミネラルが、バランスよく豊富に含まれています。美肌やダイエット、ストレス対策に必要な成分です。

5. ストレスを軽減

心理的、肉体的にストレスを感じるような状況に置かれたとき、カカオポリフェノールを摂ることでストレス反応が軽減され、またストレスによるホルモンの増加も抑制されることが確かめられています。

6. アレルギーの改善

アレルギーの発症には、過剰に作られる「活性酸素」が関わっています。カカオポリフェノールは、この活性酸素を生み出すさまざまな因子の働きを抑制することが報告されています。

7. 気分スッキリ！集中力アップ

カカオに含まれる「テオブロミン」という苦味成分が、集中力や思考力を高めます。また「アナンダミン」という成分が、脳内物質「ドーパミン」「セロトニン」を増やし幸せ気分。

※参考文献:楠田枝里子著「チョコレート・ダイエット」(幻冬舎刊)