



糖類を控えた、
優しい甘さのもみじ饅頭です



誕生もみじ饅頭Light 糖類50%off

※当社「もみじ饅頭」と比較（1個当たり）

広島大学産学連携商品
糖尿病・生活習慣病予防医学

7大アレルゲン
フリー

にしき堂の「もみじ饅頭Light(ライト)」は、たくさんの方々に美味しく食べていただきたい、という思いから生まれました。

糖類を控えた優しい甘さで7大アレルゲンにも対応しております。健康志向の方、小さなお子様からお年寄りまで手に取って食べてみて笑顔になっていただけましたら嬉しく思います。



Nishikido Momiji Manju Light



にしき堂は、広島大学と連携し、糖尿病・生活習慣病予防医学 米田真康教授から、学術指導を受けながら、血糖値が気になる方々にも食べていただける糖類を控えたお菓子づくりに挑戦しました。

GI値の低い食品や食物繊維の多い食品、糖類をなるべく避け複合糖質の食品を使用することなど原材料の選択から始まり、当社もみじ饅頭(1個当たり)より糖類の使用量を50%削減することに成功しました。

(注)GI値:食後血糖値の上昇度を示す指標のこと。 糖類:単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。(食品表示基準)

●生地は、小麦粉や卵の代わりに豆乳、米粉、食物繊維を使用しました。砂糖の使用量を控え、その代わりに糖アルコール(ソルビトール)や還元水飴を使用し、しっとりした中にもちもち感のある生地に仕上がりました。

●餡は、北海道の高品質な小豆を使用し、小豆本来の風味が味わえる粒あんとしました。砂糖の使用量を控え、その代わりに食物繊維(難消化性デキストリン、こんにやく加工品)や還元水飴を使用し、甘味のキレが良く、小豆本来の風味が楽しめる餡となりました。



もみじ饅頭Lightは、特定原材料7品目を使用しておりません。

1個 150円
6個入 1,000円
10個入 1,650円
(全て税込価格)



株式会社にしき堂
〒732-0052 広島市東区光町1丁目13番23号
フリーダイヤル TEL (0120) 979-161

オンラインショップでも
お問い合わせいただけます!

にしき堂



<https://www.nisikido.net>

