

お客様各位

2023年2月吉日
株式会社ピアンタ

Cut and Slim®低糖質パン リニューアルのお知らせ

菓子・食品の企画開発をする株式会社ピアンタは2023年2月1日に、累計販売数量1,000万個以上※1の「Cut and Slim®低糖質パン」を品質と機能性を高めてリニューアル発売致しました。



「Cut and Slim®低糖質パン」は小麦粉を使用せず※2当社オリジナルのミックス粉を使用することにより、パンに含まれる糖質を食物繊維に置き換えたロングセラー商品です。1個当たりの糖質は12.7gで食パン0.5枚分※3に抑え、食物繊維は11.4gで成人女性が1日に必要な量の63%※4を摂ることが出来ます。フィリングシートを間に挟んで焼き上げることにより、ほんのり甘くしっとりした食感を味わうことが出来、糖質制限をしている方だけでなく日常的な食事でも美味しくお召し上がりいただけます。また賞味期間は常温75日とロングライフ。糖質制限は継続することが重要であり、賞味期間が長いと買い置きすることが容易なため継続性を高めることが出来ます。また防災への備蓄のためのローリングストックとしても活用できると好評です。

2013年発売から2023年で発売10周年となる「Cut and Slim®低糖質パン」。この度配合を見直し機能性を高め改良して、より消費者へ寄り添った商品としてリニューアル発売しました。

まずは乳酸菌を50億個配合。コロナ下で免疫力へのニーズが高まったことを受け、日常的に食べるパンで乳酸菌が摂取できればと考え配合しました。さらに配合変更によりパンの膨らみがアップ。よりふっくらとした食感が味わえます。既存商品はずっしりとしてボリューム感がある一方、「量が多すぎて食べきれない。」という声があったため、量を調整して満足感はそのままで食べきりが可能になりました。またプレーンタイプからキャラメル味に変更。甘みを楽しめる低糖質パンとして味のバリエーションを増やしました。

販売は全国のスーパーマーケット、Amazonを中心に行い、3月にはリニューアル記念としてコストコホールセールジャパンにてアソート商品が限定販売されます。

以上

※1 当社販売実績より換算 ※2 打ち粉としてのみ小麦粉使用 ※3 北海道クリーム味。日本食品標準成分表2020年版(八訂)より角形食パン(糖質量27.4g:65g当たり換算)との比較

※4 厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」より食物繊維摂取目標女性18g以上と北海道クリーム味11.4gとの比較