

報道関係者各位

注目の 果実由来の低 GI 甘味料 『キャロブ・シロップ』で パーティー料理づくりと 有名シェフのデモ・試食を 参加者には 未発売商品をプレゼント！

4月25日～27日 「第12回ホビーケッキングフェア 2019」に出展

世界最大級の農産物加工・食品原材料メーカーであるエー・ディー・エム・ジャパン株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：國本竜生）は、「第12回ホビーケッキングフェア 2019」の食のライブスクエア「ごちそうさまレッスン」および「ホビーケッキングステージ」にキャロブ・シロップを提供いたします。

「ホビーケッキングフェア」は、2019年4月25日(木)から27日(土)に東京ビックサイトにて開催され、作ること、食べることを楽しく体験しながら、お気に入りのこだわり商品や役立つ料理のヒントを発見できるイベントです。昨年は約20万人の消費者が来場し、12年目となる今回は「作る人に感謝を贈る」がテーマに開催されます。

■注目の天然甘味料でチーズケーキづくりを体験

当社は食の教室・パティスのブースにおいて、果実から抽出した低 GI 甘味料『キャロブ・シロップ』を紹介します。キャロブは地中海沿岸を中心に自生するマメ科の植物で、果肉に豊かな甘みを含み、聖書にも記載があるほど古くから親しまれてきました。キャロブの果肉から抽出される『キャロブ・シロップ』は、口どけがよくクセのない甘みから、当社では2017年より輸入を開始して、飲料や菓子、デザート、調味料などの原料、飲食店向けの甘味料として販売を行っています。今回のイベントでは、一般販売に先駆けて新たな甘味料の紹介を行います。

さらに、25日に開催のワークショップでは、『キャロブ・シロップ』を使用したチーズケーキをはじめとしたパーティー料理づくりを行います。参加者には一般販売前の商品である『キャロブ・シロップ』の無料配布も行います。また、26日には、ホテルニューオータニの統括料理長による『キャロブ・シロップ』を使用した料理のデモンストレーションと試食を行います。こちらに参加の方にも商品の無料配布を実施予定です。



■クセのない甘み、健康を気にする人にもお薦め

昨今、糖質制限ダイエットのブームなどから、メディアなどで砂糖の代わりに GI 値の低いはちみつやメープルシロップなどの置き換えを推奨する報道も見られ、また、アガベシロップやココナッツパームシュガーなどの天然の甘味料に注目が集まっています。

『キャロブ・シロップ』は、素材の味を引き立てるクセのない甘味や風味のよさに加えて、食後の血糖値の上昇を抑制

するとされているピニトールという成分が含まれていたり、GI 値が約 40 と低いことから、「罪悪感がない」「ヘルシーさ」もある天然の甘味料です。使いやすいシロップ状で、素材の味を邪魔しないクセのない甘さ、後を引かない口どけの良い甘さは、肉料理からデザート、和食から洋食までさまざまな料理に使用できます。

エー・ディー・エム・ジャパン株式会社は、今回のイベントにおいて参加者の反応を見ながら、今後の一般販売も視野に入れ、『キャロブ・シロップ』の更なる拡販に努めてまいります。

【出展概要】

イベント名： 第 12 回ホビークッキングフェア 2019
開催期間： 2019 年 4 月 25 日(木) ~ 4 月 27 日(土)
10:00~18:00 (一般入場は 11:00 から、27 日のみ 17:00 閉場)
会場： 東京ビッグサイト (西 4 ホール)
内容： ①食のライブスクエア 「ごちそうさまレッスン」 <D ブース>
(予約なし先着順／各回定員 12 名／料金 500 円)



参加者へ配布予定の
『キャロブ・シロップ』
145g

発売前のキャロブシロップで！パーティ向け料理とお菓子

パーティー映えする前菜、サラダ、チーズケーキ作り

地中海生まれの『キャロブ・シロップ』で、パーティ料理とスイーツ作り。前菜、サラダ、チーズケーキを作つてご試食。お土産 (『キャロブ・シロップ』145g) 付。

4 月 25 日(木) 11:00~11:40 / 12:00~12:40 / 13:00~13:40 /
14:00~14:40 / 15:00~15:40

②食のライブスクエア 「ホビークッキングステージ」

4 月 26 日(金) 15:30~16:00 (予約なし 先着順／定員 63 名)

発売前の新素材！キャロブシロップでヘルシー大作戦

ホテルニューオータニの有名シェフに習おう

未発売の『キャロブシロップ』をいち早く体験いただけるシェフのデモンストレーションと試食、お土産 (『キャロブ・シロップ』145g) 付きのセミナーです。

講師：太田高広 (ホテルニューオータニ 統括料理長)



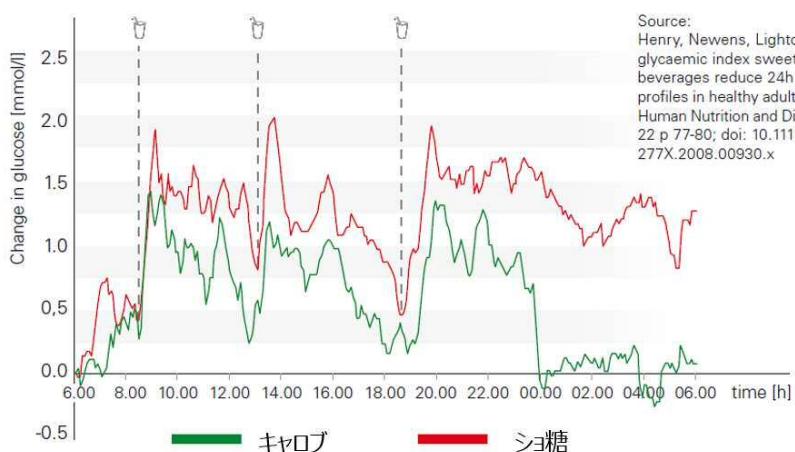
＜講師プロフィール＞

1967 年栃木県生まれ。1987 年ホテルニューオータニ(東京)入社。

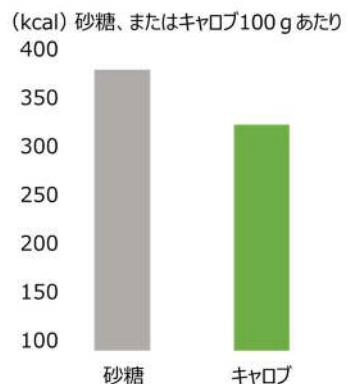
【トゥールダルジャン東京店】、イタリアン【ベルヴュー(現リストランテ ベッラヴィスタ)】、ホテルニューオータニ幕張・イタリアンコンチネンタル【マーレディオータニ】を経て、ホテルニューオータニ(東京)【パティスリー SATSUKI】料理長。2011 年にはホテルニューオータニ西洋料理副料理長に就任。現在は、ホテルニューオータニ 統括料理長。「東京洋食屋厨房(下町洋食フェア)」「パリの下町ビストロメニュー」の他、こだわり野菜を使ったメニューなど、「こだわりの美味しい料理」の開発を続ける。

【「キャロブ」参考資料】

摂取後 24 時間の血糖値の変化



カロリー



砂糖と比べて約 2 割ローカロリー

(出典：日本食品分析センター)

製法



使用用途例

- 飲料・アルコール
- 乳製品
- アイスクリーム
- チョコレート・菓子
- トースト・シリアル
- ジャム
- ソース・ドレッシング 等



地中海に自生するキャロブの木



「キャロブ」の実

【「第12回ホビーカッキングフェア2019」開催概要】

テーマ： 作る人に感謝を贈る
入場料： 当日券 1,500円／(3日間有効)
※日本ホビーショー、Handmade MAKERS'2019 共通入場券
来場者数： 200,000人見込 (2018年実績195,092人)
展示規模： 110社 250小間(予定)
運営： ホビーカッキングフェア委員会
共催： 一般社団法人 流通問題研究協会／一般社団法人 日本ホビー協会
後援： 農林水産省／国土交通省 観光庁／FOOD ACTION NIPPON
特別協力： 日本食糧新聞社／一般社団法人 日本スーパーマーケット協会
事務局： ホビーカッキングフェア実行委員会(流通問題研究協会内)

※記事掲載いただける場合は、お手数ですが広報事務局までご連絡くださいますようお願いいたします。

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞

エー・ディー・エム・ジャパン広報事務局 担当：若杉 (携帯：070-2194-4320)
TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788 E-mail：pr@netamoto.co.jp