

2019年6月17日  
エー・ディー・エム・ジャパン株式会社

報道関係者各位

## ホテルニューオータニ 統括料理長 太田シェフ監修の 甘さスッキリ、素材の味引き立てる 野菜レシピを提案 新たな甘味料『キャロブ・シロップ』飲食店用 7月1日 新発売 ～新発売を記念して 食事券当たるプレゼントキャンペーンも実施～

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、飲食店をターゲットにした天然果実から抽出した甘味料『キャロブ・シロップ』を、2019年7月1日に発売を開始します。

### ■新しい天然甘味料 新たな販路を開拓

『キャロブ・シロップ』の原料となるキャロブは、地中海沿岸を中心に自生するマメ科の植物です。聖書にも記載があるほど古くから親しまれ、果肉に豊かな甘みを含んでいます。『キャロブ・シロップ』はキャロブの果肉から抽出し、口どけがよくクセのない甘みが特徴です。当社では2017年より輸入を開始して、飲料や菓子、デザート、調味料などの原料を中心に販売を行っています。

今回新発売する飲食店ターゲットの商品は、片手でボトルを押して簡単に出せる飲食店で使いやすいボトル入りです。天然果実から抽出した甘味料ということで、ナチュラル志向のこだわりのレストランやカフェでの導入を狙っています。飲食店に向けては、本年2月より『キャロブ・シロップ』の認知度向上と新たな活躍を見出すことを目的に、無償提供キャンペーンを行っていました。カフェやナチュラルフードの店舗などに提供したことろ、来店客からも好評価をいただき、今回の商品化につながりました。



### ■クセのないスッキリした甘さで 素材の味を際立たせる



野菜スティックについて  
だけでも美味しさ引き立つ

『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。ただ甘いだけでなく、スッキリとした口どけの良い甘さでありながら、天然甘味料ならではの風味があり、さらに素材の味を際立たせます。苦味や酸味といったクセを抑える特長もあるため、生野菜などの相性も大変良く、例えば、生野菜にそのままかけたり漬けたりしても、野菜の美味しさを引き立てながらくどくないすっきりとした甘味を付けられます。

もちろん肉料理からデザートまで、また、和食、洋食のジャンル問わずさまざまな料理に使え、調理、仕上げ、さまざまな使い方が可能です。

ここ数年、糖質制限ダイエットのブームなどから、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に置き

換えを推奨する報道がメディアでも見られ、また、アガベシロップやココナ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、こうした天然甘味料に代わる新たなものとして、健康志向の人たちにも満足いただける甘味料です。

今回の発売を記念して、ホテルニューオータニの食事券 1組 2名様分（¥20,000相当）をプレゼントするキャンペーンも実施します。

エー・ディー・エム・ジャパン株式会社は、今回の飲食店向け商品発売を機に『キャロブ・シロップ』の更なる拡販に努めてまいります。

### 【『キャロブ・シロップ』使用のお薦めレシピ】

#### スープーフードチョップ・ド・サラダ キャロブシロップ入り野菜すりおろしドレッシング

<材料> 仕上がり約 750 cc程度

##### ドレッシング

米油	360 cc	玉ねぎ	50g
米酢	90 cc	にんじん	40g
キャロブシロップ	50g	赤ビーマン	25g
しょうゆ	90 cc	にんにく	10g
レモン汁	15 cc	アンチョビ	10g
		大葉	1 束

##### サラダ

ローメヌレタスなど歯ごたえのあるリーフ類
キヌア、アマランサス、ひえ、あわ、きびなどの穀物類
クルミ、アーモンド、松の実などのナッツ類
その他、ブロッコリー・スプラウト、赤キャベツ、アボカド、
スモークサーモン、チキン、ロッコリー・スプラウト、ワンタン皮フライ、
レーズンなど好みの食材を

<作り方>

ドレッシングを作る。ミキサーに醤油と米酢以外の材料をすべて入れ、よく回す。ボウルにあけ、しょうゆと米酢を加え空のペットボトルなどの容器に入れて寝かしておく。（1日半～2日置くと馴染んでくる）ボウルに好みの大きさに刻んだすべての材料を入れ、ドレッシングを絡め、適当な器に入れれば完成。スプーンで食べるサラダ。

※サラダをドレッシングで和えたらすぐに食べてください。時間が経つとしなりてしまい、美味しいありません。

#### キャロブシロップ入りグリーンスムージー

<材料> 仕上がり約 2 L

リンゴ（皮付き）	1 個	ミントの葉	20 g
オレンジ（皮むき）	2 個	ホウレン草（生、茎ごと）	1 束（約 200g）
バナナ（皮むき）	1 本	小松菜（生、茎ごと）	200g
キウイ（皮付き）	1 個	ヨーグルト	100g
ブルーベリー	60g	キャロブシロップ	200g
		水（ミネラルウォーター）	400 cc

<作り方>

すべての材料をミキサーで回して合わせるのみ。漉したりはせずそのままよく回す。材料はミキサーで回りやすいようカットして入れる。

<食べ方>

\* グリーンスムージーの原液をグラスに入れ、そこへ炭酸水を加えると爽やかなドリンクになる。

\* ヨーグルトやグラノーラにかけても美味しい。

#### <レシピ制作者プロフィール>



太田 高広（ホテルニューオータニ 統括料理長）

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。

## 【商品概要】

商品名： キヤロブ・シロップ  
発売日： 2019年7月1日  
形態： 常温・PPボトル入  
内容量： 1,050g  
賞味期限： 18ヶ月  
製造国： 日本  
価格： 1本あたり2,500円 税別（送料込）



商品に関するお問い合わせ先： エー・ディー・エム・ジャパン株式会社 担当：岩本  
TEL：03-6225-5800 Email：Hide.Iwamoto@adm.com

## 【プレゼントキャンペーン概要】

応募期間： 2019年7月1日～7月31日  
プレゼント内容： ホテルニューオータニ 食事券 1組2名（20,000円相当）を5組様へプレゼント  
応募方法： 「新しい低GIシロップ キヤロ○シロップ」の○にはいる文字と、氏名、店名、住所、電話番号を添えて、FAX（03-6225-5801：担当 岩本）にて応募。当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

## 【会社概要】

社名： エー・ディー・エム・ジャパン株式会社  
本社： 東京都中央区日本橋2-16-11 日本橋セントラルスクエア4F  
TEL.03-6225-5800  
ホームページ： <https://www.adm.com/adm-worldwide/japan-ja>  
代表： 代表取締役社長 國本竜生  
設立年： 1978年  
事業内容： 農産物の加工・食品原料の製造販売

米国のADM（エー・ディー・エム）社は、世界最大級の農産物加工・食品原材料メーカーの一つとして、1世紀以上にわたり31,000人の従業員と共に世界中の170カ国を超える国々で食品、飼料、エネルギーの分野に貢献しています。世界中に500の農作物調達拠点、270の加工工場、44のイノベーションセンターがあり、世界規模の輸送ネットワークにより、農場と食卓を結んでいます。

エー・ディー・エム・ジャパン株式会社は、日本市場への懸け橋として1978年に東京に設立され、日本全国のお客様へ製品をお届けするため任務を遂行しております。さらに近年では、2014年にWILD Flavorsを買収することで天然香料製品群を拡充し、日本においては渋谷アプリケーションラボにて最終製品の開発サポートができる体制を整えています。

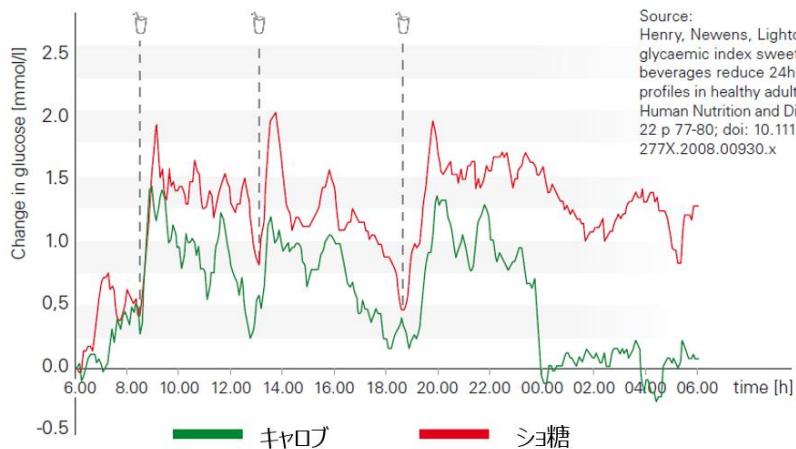
※記事掲載いただける場合は、お手数ですが広報事務局までご連絡くださいますようお願いいたします。

<報道関係者からのお問い合わせ先>

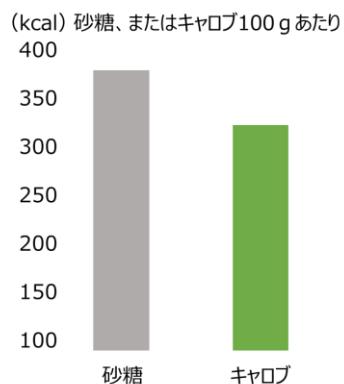
エー・ディー・エム・ジャパン広報事務局 担当：若杉（携帯：070-2194-4320）  
TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788 E-mail：pr@netamoto.co.jp

## 【「キヤロブ」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ヤロブの木



「キヤロブ」の実