

報道関係各位

株式会社 トゥエンティーフォーセブン

24/7 DELI&SWEETS から、低糖質パンの新商品が登場！

パン好きをもうならせる本格食感の「低糖質もちり食パン」と 「ココアピスタチオクリームパン」「レーズンパン」の 2 種類の菓子パンを新発売！

低糖質食品販売サイト「24/7 DELI&SWEETS」を運営する株式会社トゥエンティーフォーセブン（代表取締役社長 小島礼大、本社：東京都港区、以下「24/7」）は 5 月 25 日に、新商品となる「低糖質もちり食パン」「ココアピスタチオクリームパン」「レーズンパン」を発売いたしました。（URL：<https://247xh.com/shoku12> および <https://247xh.com/swbre6>）



低糖質食品販売サイト「24/7 DELI&SWEETS」は、「3 食食べるダイエット」を提唱するパーソナルジム「24/7 Workout」の約 8 万人^(*)の会員に向けた食事指導や栄養管理サービスの実績をもとに、味や食べ応え・満足感に徹底的にこだわった低糖質のデリ、スイーツ、パン、おにぎりなどの食品を販売しています。幅広いラインナップと、食べ続けられるおいしさで、糖質制限中でも食事水準をキープしながら、ストレスの少ないダイエット体験を提供しています。

^(*)：2021 年 1 月末時点でのセッションを 1 回以上受けた方の累計入会者数。途中解約・全額返金者も含む。

●低糖質もちり食パン



今回発売する新商品の1つ目は、糖質約80% OFF(*²)を実現しながら、さらに素材と製法にこだわりぬいて「美味しい！」も追求した、ダイエッターの強い味方となる革新的な低糖質食パンです。

「毎日食べるものだから、体にやさしく、誰もが美味しくて幸せな気持ちになれるパンを。」をコンセプトに開発された背景には、実は食パンが、同じ量のお米よりも糖質が高いという事実がありました(*³)。一般的な低糖質食パンの多くは小麦粉の代わりにふすまや大豆粉を使用したもので、これらは糖質のカットが容易にできる反面、独特の臭いやパサついた食感がでてしまい、食パン本来の美味しさを損ねがちになってしまいます。そこで私たちは、食パン好きな方にも美味しく食べていただける低糖質食パンを目指し、原料や製法にとことんこだわりました。

まず原料には、食パン本来の香りや美味しさを損ねるふすまと大豆粉を一切使っていません。その代わりに、小麦たんぱくを主原料とした特別なミックス粉を使い、卵の配合バランスも丁寧に調整を重ね、納得できる味と香りを引き出しました。



twenty-four seven Inc.
株式会社トゥエンティーフォーセブン



また製法においても、普通の食パン作りよりもゆっくりゆっくり、育てるようにミキシングを行うことで、生地水分をたっぷり含ませています。その生地を高温かつ短時間で焼き上げることで、低糖質食パンにありがちなパサつきを解消し、耳までふんわりとやわらかい、もちりしっとりした食感に仕上げることに成功しました。

袋を開けた瞬間に香る、ふわっと香ばしい小麦の匂い。一口食べれば広がる、リッチなバター風味と、卵や小麦のやわらかな甘み。食パン好きにもきっと「美味しい！」と認めていただけるはずの自信作です。糖質約 80% OFF(*²)、さらに食物繊維を一般の食パンの約 7 倍 (20.9g) (*³)も含む 24/7 DELI&SWEETS の低糖質食パンで、美味しく効果的なダイエットを！

(*)²) : 低糖質もちり食パンと「日本食品標準成分表 2020 年 (八訂) 穀類/こむぎ [パン類] 角形食パン 食パン」

(文部科学省)(https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html)との比較

(*)³) : 日本食品標準成分表 2020 年 (八訂) 穀類/こむぎ [パン類] 角形食パン 食パン および こめ [うるち米製品] おにぎり」

(文部科学省)(https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html)を当社食パン 1 枚当たりの重量 (68g) と同等にした場合。レタスの食物繊維量は「日本食品標準成分表 2020 年 (八訂)」

(文部科学省) (https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html) をもとに株式会社トゥエンティーフォーセブン作成
レタスは 1 個 300g、100g 当たり食物繊維 1.1g として計算

●低糖質菓子パンのニューフェイス「ココアピスタチオクリームパン」「レーズンパン」



新商品の2つ目は、糖質最大約86% OFF、カロリー最大20% OFF(*4)を実現しながら、自社Instagram (@247dieter <https://www.instagram.com/247dieter/>)でのアンケート結果をもとにお客様の「食べたい!」の声にお応えするべく新たに開発した、「ココアピスタチオクリームパン」と「レーズンパン」。思わず笑顔になる、ギルトフリーな本当の美味しさにこだわった、夢のような絶品菓子パン! 「甘くて美味しくて、ちゃんと糖質 OFF」を叶える新商品の登場です。

トレンドのあんバターや、根強いファンが多いピーナッツクリームパン、定番のレーズンパン、チョコ好きのためのパンなど菓子パン好きダイエッターの皆様のリクエストにしっかりお応えできるよう、幅広い種類の菓子パンをご用意しています。どれを食べようか選ぶ時間も楽しんでいただけて、3時のおやつや、トレーニングの後、朝食・ランチなど様々なシーンにぴったりな菓子パンとなっています。

(*4): 24/7DELI&SWEETS 北海道十勝つばあんのあんバターパンと「日本食品標準成分表 2020 年(八訂) <菓子パン類> あんパン つぶしあん入り および 油脂類/ (バター類) 無発酵バター 食塩不使用バター」(文部科学省)(https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html)との比較

【商品詳細／低糖質もちり食パン】



低糖質もちり食パン

【栄養成分（1枚 68g あたり（6枚切り））】

エネルギー：146kcal

糖質：6g

低糖質食パン（12枚入り）

価格：¥2,779（税込）

URL: <https://247xh.com/shoku12>

【商品詳細／低糖質菓子パン】



・ココアピスタチオクリームパン

ココア風味がお口いっぱいに広がるふんわりパンにサンドしたのは、クリーミーで濃厚なピスタチオクリーム。

しっかりとしたカカオ感と、かわいい甘さのピスタチオクリームが絶妙にマッチして、最高のおいしさをお届けします。

お菓子のようなのに食べ応えのある自信作です。

【栄養成分】

エネルギー：144kcal

糖質：7.3g（エリスリトールを除いた糖質量）



・レーズンパン

こんがり焼き色のついたサククリとハリのある外側と、ふんわりふわふわの内側、という食感のコントラストが楽しめる丸パンに、こだわりの4種のレーズンを混ぜ込みました。そのままでも自然な甘みが楽しめますし、軽く焼いてバターを付けてもおおいしく召し上がれます。毎日食べたい定番パンです。

【栄養成分】

エネルギー：104kcal

糖質 6.4g（エリスリトールを除いた糖質量）

<低糖質菓子パン おすすめ6種セット>



6種各2個 計12個セット

価格：¥3,990

URL：<https://247xh.com/swbre6>

内容：

- ・濃厚チョコたっぷりパン
- ・なめらかカスタードのクリームパン
- ・北海道十勝つぶあんのあんバターパン
- ・コク深いピーナツクリームパン
- ・ココアピスタチオクリームパン
- ・レーズンパン

※セット販売のみ。好きなパンを自由にお選びいただけるセットもございます。

■ 会社概要

株式会社トゥエンティーフォーセブン

代表者：代表取締役社長 小島礼大

設立：2007年12月28日

本社：東京都港区愛宕 2-5-1 愛宕グリーンヒルズ MORI タワー36F

URL：<https://247group.co.jp/>

事業内容：パーソナルトレーニングジムの運営、WEB サービスメディア、AI 事業、ほか

健康関連商品の販売とマーケティングを軸に事業展開を開始。2012年には「3食食べるダイエット」をメソッドの一つとした完全個室マンツーマンのパーソナルトレーニング事業「24/7 Workout」（2021年4月時点 71店舗）を展開し、2019年11月に東証マザーズ上場。2020年3月に、低糖質食品事業を本格的にスタートし、「パーソナル事業」「AI事業」「ECでの食品販売事業」の三位一体のビジネスモデルで、相互に得られる知見と情報のシナジー効果を発揮しながら新たな価値の構築に取り組んでまいります。

<一般のお客様からの商品に関するお問い合わせ先はこちら>

株式会社トゥエンティーフォーセブン

info@247deli.jp

以 上

<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社トゥエンティーフォーセブン／PR 担当

BULLSEYE PR 担当：宮田・大仲

TEL：03-6275-2848 MAIL：247deli_pr@bullseyecom.co.jp