

# ほんものは

豊かな自然と心から



## カナダの製菓 愉快的美味しさ



多様性と品質はカナダの菓子製品のトレードマークです。ハードキャンディーやソフトキャンディーからチューインガム、チョコレートまで、カナダではあらゆる嗜好に応えるお菓子を製造しています。カナダの製菓産業が多様性に満ちているのは、文化的に多様な移民の国で洗練されてきた製菓技術のためです。この強みのため、幅広い地域的・民族的好みに合う製品作りが可能になっています。

### 極上の味わい

カナダの菓子類は、栄養バランスの取れた食生活の一環として摂取した場合、栄養面で優れ、カルシウム、マグネシウム、リボフラビンのほか、ビタミンA、C、B12の必要摂取量を満たすための大きな助けとなります。多くの菓子類にはナッツも含まれており蛋白質の摂取源となります。ミルクチョコレートにはビタミン各種、たんぱく質、炭水化物、脂肪が含まれていますし、チョコレート原料のカカオは抗酸化物質の優れた摂取源でもあります。チューインガムは、虫歯の原因となる酸の影響を抑制する唾液の生成を促し、歯の健康に効果があることを示す研究結果も報告されています。

そして、カロリー計算に関しては、菓子類は必ずしも計算書の損失の側に分類する必要はありません。ゼリービーンズやガムドロップを適量食べている限りは、摂取カロリーの増加はごくわずかに過ぎないのです。

### 新しい方向性

カナダの製菓事業者は、加工食品の健全さやアレルギーに関する消費者の懸念を理解しているため、より栄養価の高い原料を取り入れた新製品を続々と発売しています。そのような製品によって、消費者は後ろめたい気持ちなしにお菓子を楽しむことができる一方、販売事業者にとっては新しいマーケティングの可能性もたらされています。製造面では、カナダのメーカーは原料と甘味料の革新的な調合を行い、消費者にとっての魅力を増すとともに、より容易に製造できる新しい製品を創造しています。





## 際立つカナダの味をお試しください

カナダのお菓子は世界でもトップクラスの魅力あふれる製品です。カナダ製菓産業について、詳しくは下記ホームページをください。

### 政府機関ホームページ

カナダ農産食品貿易サービス

[www.ats.agr.gc.ca](http://www.ats.agr.gc.ca)

### 業界ホームページ

カナダ製菓事業者協会

[www.confectioncanada.com](http://www.confectioncanada.com)

