

2018年2月13日

【機能性表示食品】
脂肪の吸収を抑える
糖の吸収をおだやかにする
おなかの調子を整える

難消化性デキストリン(食物繊維)配合

脂肪や糖が気になる方も楽しめるミルクキャラメル

「ミルクキャラメルプラス」2月20日(火)新発売

森永製菓株式会社(本社:東京都港区芝、代表取締役社長:新井 徹)は、1899年の創業以来、その時代の人々の生活に寄り添って改良を加えながらつくり続けてきた「キャラメル」から、伝統の味を守りながら、3つの機能性を持つ『難消化性デキストリン』を配合したミルクキャラメル「ミルクキャラメルプラス」を機能性表示食品として、2月20日(火)より、全国のスーパー・ドラッグストア限定で新発売いたします。



日本人の糖尿病予備軍は1,100万人を超える^{※1}といわれ、お客様の健康に対する意識は年々高まっています。「ミルクキャラメル」は、ほどよい甘さとミルクのやさしい味わいで、気分転換やストレス解消シーンで食べられています。この度その味わいや癒しはそのままに、「機能性表示食品」市場の中でも注目度が高い、脂肪の吸収を抑える機能、糖の吸収をおだやかにする機能、おなかの調子を整える機能がある『難消化性デキストリン』を配合しました。健康意識が高い方のちょっとした小腹満たしに、またほっと一息つく食後の休憩時間のアイテムとして「ミルクキャラメルプラス」が市場を活性化してまいります。

※1 厚生労働省『平成24年「国民健康・栄養調査」の結果より抜粋

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000032074.html>

■届出内容

◇「ミルクキャラメルプラス」

・届出表示

本品には難消化性デキストリン（食物繊維）が含まれます。難消化性デキストリン（食物繊維）は、食事から摂取した脂肪の吸収を抑えて排出を増加させ、食後の血中中性脂肪の上昇をおだやかにすることが報告されています。また、糖の吸収をおだやかにするため、食後の血糖値の上昇をおだやかにすることが報告されています。さらに、おなかの調子を整えることが報告されています。

・機能性関与成分 難消化性デキストリン（食物繊維）

・届出番号 C152

・届出詳細内容

消費者庁 HP <https://www.fld.caa.go.jp/caaks/cssc02/?recordSeq=41612130330103>

※ Internet Explorer 以外の環境ではご覧いただけない場合がございます。

■ご参考

難消化性デキストリンとは

トウモロコシ由来の水溶性食物繊維で、1日6g摂取することで以下のはたらきがあることが報告されています。

- ・食事から摂取した脂肪の吸収を抑えて排出を増加させ、食後の血中中性脂肪の上昇をおだやかにする
- ・食事から摂取した糖の吸収をおだやかにするため、食後の血糖値の上昇をおだやかにする
- ・おなかの調子を整える

機能性表示食品とは

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官に届け出られたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。（消費者庁HPより）

■商品概要

商品名	ミルクキャラメルプラス
商品画像	
商品特長	<ul style="list-style-type: none">・ミルクキャラメルのおいしさはそのままに、脂肪の吸収を抑える機能、糖の吸収をおだやかにする機能、おなかの調子を整える機能がある『難消化性デキストリン』を使用しています。・ミルクキャラメルのイメージはそのままに、機能性をプラスしたことがわかりやすい、お馴染みの黄色いデザイン。
名称	キャラメル
発売日	2018年2月20日（火）
発売地域	全国／スーパー・ドラッグストア限定
内容量	79g
参考小売価格	220円（税別）/238円（税込）
ターゲット	健常成人であり、脂肪や糖が気になる方、おなかの調子が気になる方
JANコード	4902888227646

※食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

※本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません