



希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」が 機能性表示食品として受理

「希少糖含有シロップ由来の希少糖(プシコース、ソルボース、タガトース、アロース)を含むため、

砂糖よりも摂取後の血糖上昇が緩やかな低GI甘味料」

- 日本で初めての「希少糖の機能性表示食品」 -

でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカー松谷化学工業株式会社(本社:兵庫県伊丹市 代表取締役社長:松谷晴世以下、松谷)は、予てより消費者庁に届け出をしておりました当社が取り扱う希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」が、このたび「機能性表示食品」として受理されましたのでお知らせいたします。

つきましては、現在販売中の本商品のパッケージを新たにし、機能性表示食品として2019年11月以降に発売する予定です。

希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」は、希少糖含有シロップ由来の希少糖(プシコース、ソルボース、タガトース、アロース)を機能性関与成分とした商品です。

ブドウ糖果糖液糖をアルカリ異性化することによって製造される「希少糖含有シロップ」は、ブドウ糖や果糖を主成分とし、希少糖(プシコース、ソルボース、タガトース、アロース)を12%以上含有しており、砂糖に似た味質をもつ甘味料です。

希少糖含有シロップは、砂糖よりも摂取後の血糖上昇が緩やかな低GI甘味料(GI値49)であることが報告されています。

松谷では、当商品をグループ会社の株式会社レアスウィート(<https://www.raresweet.co.jp/>)を通じて2011年から販売しています。

機能性表示食品「レアシュガースウィート」概要

商品名: 「レアシュガースウィート」

名称: 希少糖含有シロップ

食品の区分: 加工食品(その他)

機能性関与成分名: 希少糖含有シロップ由来の希少糖(プシコース、ソルボース、タガトース、アロース)

届出表示: 本品は希少糖含有シロップ由来の希少糖(プシコース、ソルボース、タガトース、アロース)を含むため、砂糖よりも摂取後の血糖上昇が緩やかな低GI甘味料です。

届出者名: 松谷化学工業株式会社

届出日: 2019年6月28日

届出番号: E202

*本製品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

**本製品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

「希少糖」(レアシュガー Rare Sugar)について:



「希少糖」とは、自然界に微量にしか存在しない、希少な単糖およびその誘導体の総称として、国際希少糖学会(会長:香川大学 何森 健(イズモリ ケン)特任教授)によって定義され、また各種希少糖を大量生産する道すじが何森教授によって示されました。量は非常に少ないのですが、種類は多く、自然界に50種以上存在しています。キシリトールも希少糖の一種です。近年、香川大学ほか研究機関による希少糖の大量生産技術の確立により研究が進み、様々な生理活性が発見されました。

特に、希少糖の一種である、ノンカロリーで甘味度は砂糖の7割程度の「プンコース」(アルロース)には、食後血糖上昇抑制作用、内臓脂肪蓄積抑制作用やアンチエイジング効果が認められています。また、「アロース」には血圧上昇抑制作用、抗酸化作用などの生理活性のほかアンチエイジング効果も認められており、医薬品や機能性食品、化粧品などへの応用開発が進められています。

松谷化学工業株式会社(www.matsutani.co.jp)について:

松谷化学工業株式会社(本社:兵庫県伊丹市北伊丹5丁目3番地 代表取締役社長:松谷晴世)は、でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカーとして、加工でん粉や難消化性デキストリンをはじめとする食物繊維等の研究開発・製造・販売、希少糖および関連製品の研究開発・製造・販売を行っています。当社は、でん粉加工のパイオニアとして、新しい機能を有するでん粉やその分解物など食品製造に不可欠な機能性の高い素材を多岐にわたり研究開発を行っており、お客様のニーズにお応えする「手軽で」「美味しい」「体に良い」加工食品を創造するための機能と、「安全」「安心」「安定」した品質を持つ食品素材「食用でん粉」「加工でん粉」「でん粉分解物」を提供いたします。

本ニュースリリースに関するお問い合わせは:

松谷化学工業株式会社 広報東京事務局 TEL:03-6804-1012 Eメール:pr@raresweet.co.jp