

レアスウィート社と松谷化学工業 希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」を 香川県内の小中学校等に無償で提供

県下の小中学校等、計 136 校が給食に使用—調味料やデザートの特ッピングとして

希少糖(レアシュガー)販売会社 株式会社レアスウィート(本社:香川県木田郡三木町 代表取締役社長:近藤 浩二 以下、レアスウィート社)と、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、松谷化学)は、松谷化学が製造し、両社で販売する希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」が香川県下の小中学校等、計 136 校* の給食に使用されることになりましたのでお知らせします。

*3月31日現在の参加予定校です。増減する場合があります。

希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」の給食への使用は、2016年4月から順次開始され、各小中学校の調理場や給食センターが希望する期間中、業務用一斗缶 25kg、ペットボトル 500g、ディスプレイパックの形態で無償提供します。

給食での「レアシュガースウィート」使用法としては、煮物用やドレッシングの調味料として、また、デザートの特ッピングなどとして活用されることが予定されています。

「レアシュガースウィート」が使用される献立名に「希少糖入り」といった文言が加えられたり、学校によっては保護者に配布される「給食だより」などのお知らせに「希少糖」や「レアシュガースウィート」についての説明などが掲載される予定です。また、希望により学校関係者、教職員、保護者を対象にした説明会も行われる予定です。

なお、香川県内では、すでに三木町が 2013 年から、宇多津町や丸亀市では 2014 年から、小中学校の給食に「レアシュガースウィート」を使用しています。今後これらの市町にも無償で提供されます。

レアスウィート社は、香川県において香川で生まれた「希少糖」の普及啓発の活動や希少糖の特性を生かした食育に松谷化学と共同で取り組んでおり、このたびの「レアシュガースウィート」の無償供給もその活動の一環となります。

今後は、各小中学校関係者や、保護者、児童生徒からの感想や意見を収集し、新たなメニューの開発や食育活動などに活用する予定です。

希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」について:



希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」は、トウモロコシなどのでんぷんから作られた異性化糖をさらに異性化した、「プシコース」などの希少糖類 13~15 パーセント含むシロップ(液糖)です。既存の糖質(甘味料)を見直し、「ぶどう糖」・「果糖」・「希少糖」のそれぞれの長所を生かすようにバランス良く作られています。甘味は砂糖の 90%程度で、コクのあるスッキリした甘味があります。性状は液状で、砂糖と同様の甘味料用途として、お料理、飲み物、お菓子やパンなどに幅広く利用できる天然由来の安全な機能性バランス甘味料です。

「レアシュガースウィート」には、卵臭の軽減(茹で卵、プリンなど)、フレーバーリリースの向上(フルーツジャム、果汁飲料など)、コク味付与・風味向上(カスタードクリーム、コーヒー飲料など)、減塩効果(ドレッシング、スープなど)、マスキング(高甘味度甘味料、コラーゲンなど)、水分活性の調整(餡、フラワーペーストなど)など甘味調味料としての特長があります。

なお、これまでにレアシュガースウィートを使用した商品は 800 種類以上開発されています。(企業数 340 社以上、品目数 1700 以上)

「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無い、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「プシコース」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。

2010 年、松谷化学工業と株式会社希少糖生産技術研究所(本社:香川県木田郡三木町 代表取締役社長:何森 健 HP: <http://www.izumoring.com/>) は、プシコースなどの希少糖類を含む希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」の開発に世界で初めて成功しました。これまでの香川大学との研究調査により、「レアシュガースウィート」が脂肪蓄積抑制効果や糖代謝改善作用などへの効果を持つことが報告されており、肥満予防などメタボリックシンドロームに対する効果が期待されています。なお、2011 年 11 月には国際希少糖学会第 5 回国際シンポジウムにおいて「レアシュガースウィート」のヒトでの 12 週間連続摂取による体脂肪低減効果とその安全性が報告されています。

株式会社レアスウィート (www.raresweet.co.jp) について:

株式会社レアスウィート(本社:香川県木田郡三木町小菟 1351 番地 2 代表取締役社長:近藤 浩二) は、香川県で生まれ育てられてきた人類の「夢の糖」希少糖の普及啓発および製品の販売を通じて、お客様の健やかな生活をサポートします。また、希少糖を通じて糖質バイオ産業の拠点を目指す香川の発展に貢献します。

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」「澱粉分解物」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:

株式会社レアスウィート／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