



**松谷化学工業、「第14回デザート・スイーツ&ベーカリー展」に出展**  
**希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」の最新情報とサンプルの提供や**  
**話題の「希少糖ハイボール」の試飲**

- 2017年4月12日(水)から14日(金)まで、デザート開発専門展 -

総菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食業務用専門展「第20回ファベックス2017」と同時開催

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、2017年4月12日(水)~14日(金)に東京ビッグサイトで開催される和洋菓子・中食・外食産業用商品開発専門展「第14回デザート・スイーツ&ドリンク展」(<http://www.fabex.jp/outline/dessert.html> 同時開催:第20回ファベックス2017)に出展します。

松谷ブース(小間番号:2K-46)では、香川県で生まれた、希少糖の一種「プシコース」などを含む世界初のヘルシー甘味料「レアシュガースウィート」(Rare Sugar Sweet)やレアシュガースウィートを使った食品などの最新情報を紹介し、試供品の提供も行います。また現在、香川県で話題のご当地ハイボール「希少糖ハイボール」の試飲も行います。



**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、「プシコース」などの希少糖類を13~15パーセント含むシロップ(液糖)です。トウモロコシなどのデンプン由来の安心素材で、既存の糖質(甘味料)を見直し、「ぶどう糖」(脳や筋肉のエネルギー源)・「果糖」(味が良く、低GI)・「希少糖」(健康とスリムの追及)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9割程度で、コクがありつつ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ヘルシー甘味料です。

また、「レアシュガースウィート」には、含まれる希少糖の作用により、卵臭の軽減(ゆで卵、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(餡製品、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)等の、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1,000種類以上開発されています。(企業数500社以上、品目数2,000以上)

**松谷化学工業株式会社([www.matsutani.co.jp](http://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、でん粉加工のバイオニアとして、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:

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