

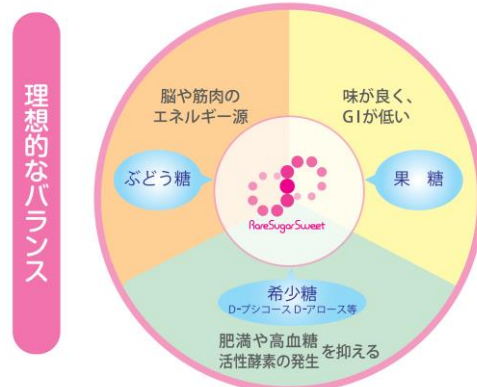


**松谷化学工業**  
**「ifia Japan 2015 アワード 製品力賞」 受賞**  
**希少糖含有シロップ「レアシュガースweet」が審査員、来場者から高い評価を獲得**  
 - 第20回 国際食品素材/添加物展・会議 -

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、このたび、当社と当社が製造・販売する、希少糖含有シロップ「レアシュガースweet」が「ifia Japan 2015 アワード 製品力賞」を受賞しました。本賞は、ifia Japan 2015 の来場者によるアンケート投票、食品業界の有識者による厳正な審査によって、全出展社の中で、製品が特に優れた企業に与えられるものです。

なお、ifia Japan 2015(第20回 国際食品素材/添加物展・会議 <http://www.ifiajapan.com/2015/jp/index.html>)の出展社総数は443社、来場者は合計で、31,280人と発表されています。

希少糖含有シロップ「レアシュガースweet」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。なお「レアシュガースweet」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。



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weet」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weet」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。

「レアシュガースweet」は、「2014年日経優秀製品・サービス賞」の「最優秀賞 日経産業新聞賞」、「平成27年度日本栄養・食糧学会技術賞」も受賞しています。

松谷では、「レアシュガースweet」の特性および様々な希少糖に関する研究を進めており、希少糖の抗肥満、抗糖尿病、抗動脈硬化、抗酸化、アンチエイジングなどをはじめとする様々な作用を解明し、人類への大きな寄与が期待される希少糖の普及へ向けてこれからも、一層の努力を続けます。