

わが社の **イチバン!** 

会員企業様のいま一番のイチオシ製品をご紹介します
コーナーです。たくさんのこだわりが詰まった素晴らしい製品を、毎月取材していきたいと思ひます。

イチ押し製品



第8回

体にやさしい! 自然界で貴重な「希少糖」が入ったナチュラル甘味料

『レアシュガースウィート』

レアシュガースウィートは、『希少糖』『ぶどう糖』『果糖』をそれぞれの特徴をいかすように、バランス良く含んだ健康甘味料です。甘味は砂糖の90%程度で、コクのあるスッキリとした甘さが特徴です。さらりとした液体状のシロップは様々な食品ともなじみやすく、飲み物に混ぜたり、料理やお菓子作りで砂糖の代わりに使用したりと、幅広く活用できます。



ぶどう糖

脳や筋肉のエネルギー源になる

希少糖

肥満や高血糖、活性酵素の発生を抑える

果糖

質の良い甘さで、血糖値が上がりにくい

理想的なバランス



品質保証部 佐藤 未来さん

大地の恵み「でん粉」の研究で、人々の暮らしに貢献
その無限の可能性に着目し、新たな価値を見出す

松谷化学工業株式会社



**レアシュガースウィートは、
「希少糖」の一種『D-プシコース』などを含む、
世界初の希少糖含有シロップです。**

『D-プシコース』はノンカロリーで、甘味が砂糖の7割程度であることが特徴です。また、食後の血糖値上昇を緩やかにし、内臓脂肪蓄積を抑制する作用が確認されています。
レアシュガースウィートは、ぶどう糖・果糖を主成分に、『D-プシコース』などの「希少糖」が15%程度含まれています。



原料部 黒川 歩里さん

?? **そもそも、
「希少糖」ってなに…?**

「希少糖」とは、自然界に微量しか存在しない希少な単糖（糖の最小単位）のことを指し、50種類以上あります。ぶどう糖や果糖などは自然界に多く存在しています。これらはエネルギー源として利用されたため、生物の進化とともに大量に存在してきました。一方で自然界に少ない「希少糖」は、生物の進化の過程であまり必要とされてこなかったと理解されており、その存在の理由が謎でした。しかし、昨今これら「希少糖」には、現代人にとって役立つ様々な生理機能があることが解明されてきています。虫歯予防に効果があるとされている『キシリトール』や、低カロリー甘味料として市販されている『エリスリトール』も、「希少糖」の仲間です。



松谷化学工業株式会社

代表取締役社長 松谷 晴世

〒664-8508 兵庫県伊丹市北伊丹 5-3
TEL: 072-771-2041 FAX: 072-771-2065
URL : <http://www.matsutani.co.jp/>



取材を終えてひとこと

取材にご協力いただき、ありがとうございました。

「希少糖」という名前は聞いたことはありましたが、どのような働きをするものかは知らなかったため、今回の取材でとても勉強になりました。私たちが普段から食べているお菓子や飲み物などにも含まれていることを知り、売り場でも意識してチェックするようになりました。レアシュガースウィートは様々な料理に使用できるそうなので、一度挑戦してみようと思います。
(事務局：赤井 香菜)

今後皆さまの会社へも取材のお願いをさせていただくこともあるかもしれませんが、その際はぜひご協力よろしく申し上げます。
<お問い合わせは下記まで>
TEL : 06-6251-1138