

脂肪の燃焼を高め、食後の血糖値の上昇をおだやかにする 自然由来でゼロカロリーの甘味料 「アストレアプラス」9月18日(水)新登場

～ 希少糖「アルロース」の液体タイプがついに登場！冷たい飲み物にもサッと混ざって使いやすい～

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:阪本紗代)と、希少糖販売会社 株式会社レアスウィート(本社:香川県三木町 代表取締役社長:丸岡正和)は、日常生活(安静時や日常活動時)のエネルギー代謝において、脂肪の燃焼を高め、食後の血糖値の上昇をおだやかにする機能性表示食品「アストレアプラス」を2024年9月18日(水)より発売いたします。



香川大学と共同で開発された希少糖「アルロース」の「アストレアシリーズ」は、2023年10月より粉末タイプ「アストレアW」を販売し、好評をいただいております。そして、この度、多くのお客様よりご要望をいただいております液体タイプがついに発売することになりました。希少糖は自然界に存在量の少ない単糖で、香川大学の長年の研究により、食後血糖上昇抑制作用、脂肪蓄積抑制作用、動脈硬化予防作用などが報告されており、新たな機能性素材として注目されています。人々の生活は豊かになり、様々な食材を不自由なく手にいれることができる時代となりましたが、その結果、偏った食生活に陥り、メタボリックシンドロームや生活習慣病といった新たな危険性が高まりつつあります。「アストレアシリーズ」は、このような現代の悩みに対して健やかな生活をサポートすべく今後も邁進して参ります。

アストレアプラスとは

「アストレアプラス」は、自然由来の希少糖「アルロース」を使いやすい液状ボトルにしました。また、以下 2 つの機能が報告されている機能性表示食品です。

- ① 運動時だけでなく、日常生活のエネルギー代謝において、脂肪燃焼を高める機能があることが報告されています。
- ② 食事と共に摂取することで食後の血糖値の上昇をおだやかにする機能があることが報告されています。

【 特徴 】

- ・ 希少糖「アルロース」の液状品
- ・ 自然由来でカロリーゼロの甘味料でスッキリとした味わい
- ・ 冷たい飲み物にサッと混ざる
- ・ 液体で混合しやすく料理に合わせて好みの味に



【 購入先 】

マツタニ&レアスウィートオンラインショップの通信販売でのお取り扱いとなります。

<https://raresugar.co.jp/>

希少糖「アルロース」とは

人工甘味料ではなく、日常の食事にもわずかに含まれており、多くの人にとってすでに食経験がある自然甘味料です。

- ・とうもろこしのでんぷんからできた「自然由来」
- ・砂糖の 7 割程度の甘さ
- ・ゼロカロリー

アルロースが含まれる食品例



※上記の食品例に「アルロース」が含まれている量はとて少なく、期待されているような機能性を得られるほどの量ではありません。

アームズ CLINIC 院長 森久美子医師からのコメント

昨今、食習慣の偏りや生活習慣の乱れにより、性別や世代を問わず血糖値が乱れやすくなっています。血糖値の乱高下は、糖尿病予備軍としての問題にとどまらず、「疲れやすさ」、「イライラなどの自律神経の乱れ」、「肩こり」、「太りやすさ」、「肌トラブル」など、さまざまな症状と関連しています。人工甘味料には健康への影響や、腸内環境の変化など、慎重に検討すべき側面がありますが、希少糖である「アルロース」は、自然由来の製品です。血糖値の安定化を介した日々のセルフケアの一つとして、「アルロース」の摂取をおすすめします。



<森久美子医師 プロフィール>

アームズ CLINIC 院長。分子栄養療法と呼ばれる、体内の分子レベルの栄養状態を分析し、個人に合わせた栄養素を補給し、健康増進を図る治療を中心とした内科と、注入治療を中心とした美容皮膚科を扱う。トレーニングセンター、鍼灸院を併設し、プロアスリートや著名人も来院。

商品概要

商品名：アストレアプラス

発売日：2024年9月18日(木)

内容量：380g

希望小売価格(消費税別)：1,620円

賞味期限(製造日より)：12ヶ月

届出番号：1919

1日あたりの摂取目安量：1日1回8g

消費者庁機能性表示食品制度届出データベース：

「アストレアW」の科学的根拠等に関する基本情報(一般消費者向け)

<https://www.fld.caa.go.jp/caaks/cssc02/?recordSeq=42306021230203>

*「機能性表示食品」とは、安全性の確保を前提とし、事業者の責任において、科学的根拠(エビデンス)に基づき、特定の保健の目的が期待できる(健康の維持及び増進に役立つ)という機能性を表示した食品です。

**本品は、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)名誉教授)によって定義され、また各種希少糖を大量生産する為の効率的な生産設計図を得ることが出来ました。自然界に於ける存在量は非常に少ないものの種類は多く、自然界に50種以上存在しています。近年、香川大学ほか各研究機関による希少糖生産技術の確立により研究が進み、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た「アロース」やさらに「ソルボース」、「タガトース」といった様々な希少糖を用いて、医薬品や機能性食品、化粧品などへの利用に向けた応用開発も香川大学国際希少糖研究教育機構(<https://www.kagawa-u.ac.jp/IIRSRE/index.html>)をはじめ、各研究機関で精力的に進められています。

松谷化学工業株式会社(<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:阪本紗代)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ない、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」を提供します。